Мясные деликатесы по-домашнему

Закуски • Салаты • Заливное
Фарши • Супы

аргумент принт

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Не знаете, что приготовить из баранины, телятины, курицы или индейки? Вам придет на помощь наша книга. Оригинальные мясные блюда, простые в приготовлении и невероятно вкусные, украсят ваш стол и привнесут разнообразие в каждодневное меню. В книге вы также найдете рецепты для праздничных застолий, которыми сможете удивить как самых капризных гостей, так и домочадцев.

- Ярослава Васильева
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ТРАДИЦИОННЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
    - БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ
      - Поросенок жареный
      - Поросенок фаршированный вареный
      - Поросенок, фаршированный гречневой кашей
      - Поросенок, фаршированный с черносливом
      - Поросенок, фаршированный квашеной капустой с луком и яблоками
      - Поросенок, фаршированный рисом и ливером
      - Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами
      - Буженина в фольге
      - Буженина
      - Буженина по-старинному
      - Свинина, запеченная в тесте
      - Грудинка свиная, фаршированная капустой и яблоками
      - Грудинка, фаршированная сыром и изюмом
      - Грудинка с яблочным соусом
      - Свиной окорок с клюквенным соусом
      - Жареный свиной бок
      - Свинина, шпигованная фруктами
      - Корейка, запеченная с черносливом
      - Корейка фаршированная
      - Ветчина в медовой глазури
      - Свинина, жаренная в сыре
      - Свинина, жаренная с яблоками

- Свинина маринованная жареная
- Свинина аппетитная
- Свинина, запеченная с томатами и сыром
- Свинина в тесте с зеленым горошком
- Мясо, запеченное в картофельном пюре
- Мясо «под шубой»
- Колобки свиные в картофельном пюре
- Мясо с шампиньонами
- Свинина, запеченная в капустном листе
- Свинина «Старорусская»
- Свинина «Деликатесная»
- Свинина, запеченная с курицей и грибами
- Свиные отбивные в луке
- Свиные ребрышки с яблоками
- Ребрышки оригинальные
- Свиное филе, фаршированное яблоком и черносливом
- Свинина духовая под соусом
- Свинина, тушенная с грибами и луком
- Свинина, тушенная с горчицей
- Жаркое из свинины с черносливом и вином
- Свинина, фаршированная сыром
- Пряженина с блинами
- Мачанка
- Рулетики из свинины
- Колбаски по-мински
- Колбаски праздничные
- Русское жаркое со свининой

- БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ И РАЗНОГО МЯСА
  - Жаркое
  - Шпигованное тушеное мясо
  - Говядина, тушенная с брусникой
  - Рождественское жаркое по-русски
  - Говядина, тушенная в пиве
  - Говядина, запеченная с пряностями
  - Мясо по-полтавски
  - Мясо, запеченное в омлете
  - Антрекот с яблоками
  - Говядина, жаренная с грибами и сметаной
  - Жаркое с томатами
  - Поджарка с томатами и яйцом
  - Зразы натуральные

- Шницель с чесноком
- Телятина с белыми грибами
- Бифштексы в ореховой корочке
- Телячья грудинка фаршированная
- Лангеты в сметанном соусе
- Телячья грудинка в сметане
- Бефстроганов из телятины в грибном соусе
- Бифштексы с перцем
- Мясо в остром соусе
- Мясо по-домашнему
- Мясо кисло-сладкое 1-й вариант
- Мясо кисло-сладкое 2-й вариант
- Мясо, тушенное с луком
- Говядина пикантная
- Говядина по-русски
- Филе пикантное
- Говядина, тушенная с жареным картофелем и грибами
- Русское жаркое с говядиной
- Говяжьи рулетики, фаршированные свининой и черносливом
- Жаркое с овощами и сливками
- Жаркое из говядины с изюмом и рисом
- Рулетики из говядины
- Мясной рулет с омлетом
- Рулет, тушенный с овощами
- Колбаски любительские
- Жареная баранина
- Зразы говяжьи, фаршированные луком и огурцами
- Рулет из баранины
- Баранина, жаренная со сметаной
- Плов 1-й вариант
- Плов 2-й вариант
- Плов 3-й вариант
- Шашлык из баранины
- Шашлык по-домашнему
- Форшмак из мяса и сельди запеченный
- Бигос праздничный
- Колбаса свиная домашняя
- Колбаса домашняя с говядиной
- Рулет из свинины и трески
- Колбаски праздничные
- Колбаса сельская

- Купаты домашние
- Колбаса домашняя с мозгами
- Колбаски «Любительские»
- Рулетики с черносливом
- Колбаски праздничные
- Колбаса, запеченная с томатами и сыром
- Котлеты, фаршированные печенью с грибами
- Котлеты, запеченные под майонезом
- Котлеты, фаршированные сыром и орехами
- Биточки в сметане
- Биточки в омлете
- Котлеты, фаршированные печенью
- Зразы с сыром
- Голубцы по-домашнему
- Котлеты, фаршированные сыром, в тесте

- БЛЮДА ИЗ МЯСНЫХ СУБПРОДУКТОВ
  - Язык под грибным соусом
  - Язык, жаренный в тесте
  - Язык говяжий с грибами и орехами
  - Язык говяжий под кисло-сладким соусом
  - Пудинг из печенки
  - Жюльен из языка с грибами
  - Жюльен из ветчины и грибов
  - Жюльен из печенки с грибами
  - Сальник
  - Няня
  - Печенка говяжья, жаренная в сметане
  - Печень, тушенная с грибами
  - Свиной сычуг (желудок) фаршированный
  - Перепеча
- БЛЮДА ИЗ КРОЛИКА И ЗАЙЦА
  - Кролик жареный, фаршированный рисом
  - Кролик, тушенный с картофелем
  - Кролик, тушенный с овощами
  - Кролик, тушенный в сметане
  - Кролик, тушенный в соусе из овощей и вина
  - Кролик, тушенный в томатном соусе
  - Кролик, тушенный в пикантном соусе
  - Кролик, тушенный с луком и вином
  - Кролик, тушенный с черносливом
  - Паштет из кролика

- Жаркое из зайца

- БЛЮДА ИЗ ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРАСНОЙ ЛЕСНОЙ ДИЧИ
  - ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ
    -
    - Тетерев или тетерка жареные
    - Перепелки тушеные
    - Куропатки жареные
    - Рябчики жареные
    - Рябчики молочные жареные
    - Рябчики пряженые в сметане
  - КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ
    -
    - Изюбрина — жаркое
    - Оленина — жаркое
    - Зайчатина — жаркое
  - МАРИНАДЫ ДЛЯ ДИЧИ
    - Маринад для вымачивания крупной дичи
    - Маринад для вымачивания средней дичи
    - Ягодная приправа к дичи
- ТРАДИЦИОННЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
  - БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
    -
    - Курица фаршированная
    - Курица, фаршированная рисом и яйцом
    - Курица с мясным фаршем и орехами
    - Курица, фаршированная по-старинному
    - Курица, фаршированная свининой и грибами
    - Курица, фаршированная картофельным пюре
    - Курица, фаршированная рисом, миндалем и сухофруктами
    - Курица, фаршированная яблоками и хлебом
    - Курица, фаршированная манной крупой
    - Курица, фаршированная гренками
    - Курица, фаршированная черносливом и печенью
    - Курица, фаршированная шампиньонами
    - Курица, фаршированная рисом, потрохами и черносливом
    - Рулет из курицы

- Курица, фаршированная рисом, потрохами и орехами
- Курица жареная с яблоками
- Кузьминская курица
- Курица, жаренная с орехами
- Курица жареная с рисом и апельсинами
- Курица с медом
- Курица в сыре
- Курица, тушенная в сметане с овощами
- Курица, тушенная с картофелем и фасолью
- Курица в фольге
- Курица по-домашнему
- Жаркое из курицы по-русски
- Жаркое из птицы
- Курица, тушенная с зеленым горошком
- Курица, тушенная в томатном соусе
- Курица, тушенная с орехами и луком
- Курица, тушенная с черносливом
- Рулетики-голубцы из курицы
- Курник (пирог с курицей)
- Курица, тушенная с вином
- Биточки «Лакомка»
- Курица по-троицки
- Курица, запеченная в горшочках
- Ножки куриные фаршированные
- Курица, запеченная с яблоками и сыром
- Сардельки куриные фаршированные
- Ножки куриные, фаршированные яблоком и орехами

- БЛЮДА ИЗ ЦЫПЛЯТ
  - Цыплята, фаршированные томатами и сосисками
  - Цыпленок, жаренный с яблоками
  - Цыпленок, фаршированный сыром и гранатом
  - Цыплята в горшочке с белыми грибами
  - Цыплята-табака по-особому
  - Цыплята дворецкие
  - Цыплята-табака
  - Цыплята в вишневом соусе
  - Цыплята в сметане с фруктами
  - Цыплята, тушенные в сметане
  - Цыпленок с морковью
  - Жаркое «Берестье»

- Цыплята с сухофруктами
- Цыплята, запеченные в маринаде
- БЛЮДА ИЗ УТКИ
  - Утка, фаршированная яблоками
  - Утка, фаршированная картофелем и черносливом
  - Утка, фаршированная груздями
  - Утка, жаренная с вишнями
  - Утка (или индейка), фаршированная картофелем и сосисками
  - Утка с тушеными грибами и яблоками
  - Утка с фруктами
  - Утка или гусь, фаршированные рисом
  - Утка с лимонным соком и вином
  - Утка или гусь, фаршированные краснокочанной капустой
  - Утка, запеченная с пряностями
  - Утка, фаршированная капустой и яблоками
  - Утка, фаршированная черносливом и морковью
  - Утка, фаршированная картофелем и квашеной капустой
  - Утка с лапшой и грибами
  - Утка по-монастырски
  - Утка с грибами
  - Утка по-домашнему
  - Утка (гусь) тушеная
  - Утка с ягодным соусом
  - Утиная грудка, фаршированная брусникой
- БЛЮДА ИЗ ГУСЯ
  - Гусь жареный
  - Гусь фаршированный с картофелем
  - Гусь, фаршированный квашеной капустой
  - Гусь фаршированный с яблоками
  - Гусь, фаршированный картофелем в тесте
  - Гусь, фаршированный гречневой кашей
  - Гусь, фаршированный яблоками и клюквой
  - Гусь пряный
  - Гусь с яблоками и черносливом
  - Фаршированный гусь с капустой
  - Гусь с яблоками и фруктами
  - Гусь в белом вине
  - Гусь по-сибирски

        - Гусь, фаршированный копченой грудинкой
        - Гусь, тушенный с овощами и фруктами
        - Гусь в горшочках
    - БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
        - Эскалопы из индейки в орехах
        - Индейка, фаршированная орехами и белым хлебом
        - Индейка с яблоками и сухофруктами
        - Индейка, фаршированная печенью и орехами
        - Индейка, тушенная с рисом и изюмом
        - Рождественская индейка
        - Индейка, тушенная с луком
        - Рябчик, куропатка, тетерев жареные
        - Тушеная куропатка
- МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
    - Говядина разварная
    - Рулет говяжий с черносливом
    - Рулет из говядины
    - Рулет мясной «Ассорти»
    - Мясо, фаршированное клюквой или брусникой
    - Рулет из говядины с пикантной начинкой
    - Жареная телятина с огурцом и фруктами
    - Ветчинные рулетики с сыром
    - Рулет крестьянский
    - Фаршированный рулет
    - Отварная говядина с грибами и огурцами
    - Закуска пикантная
    - Мясо с томатами под майонезом
    - Мясной паштет
    - Свиная голова по-деревенски
    - Рулет из фарша с начинкой из яиц
    - Свиной паштет
    - Фаршированный поросенок (галантин)
    - Фаршированный поросенок (старинный рецепт)
    - Фаршированная свиная голова (старинный рецепт)
    - Торт печеночный закусочный
    - Рулет из свиных ушей
    - Рулет печеночный
    - Ножки свиные фаршированные
    - Печенка, фаршированная грибами
    - Язык, фаршированный сыром
    - Рулет из печени

- Салат мясной с овощами
- Салат мясной с пассерованным луком
- Закуска из говядины и тертого сыра
- Салат из ветчины с рисом
- Салат «Сосновый бор»
- Салат пикантный
- Салат «Славянский»
- Салат «Крестьянский»
- Салат «Рыжик»
- Салат «Красавица»
- Салат «Петровский»
- Салат из ветчины и орехов

- ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ИЗ ПТИЦЫ
  - Курица фаршированная
  - Рулет «Праздничный»
  - Рулет из курицы с грибами
  - Рулет из окорочков
  - Куриный рулет со свининой и сыром
  - Рулет из курицы с картофелем
  - Паштет из птицы в тесте
  - Фаршированная куриная грудка
  - Сыр из птицы
  - Жареная маринованная курица
  - Курица в соусе из грецких орехов
  - Рулет аппетитный
  - Утка или гусь под луковым соусом
  - Салат из курицы и грибов
  - Салат «Оливье»
  - Салат слоеный из курицы
  - Салат «Петушок-гребешок»
  - Салат «Вежа»
  - Салат «Сюрприз»
  - Салат праздничный
  - Салат из курицы с черносливом и грибами
  - Салат «Березка»
  - Салат «Гурманский»
  - Салат-паштет из курицы и грибов
- МЯСНОЕ ЗАЛИВНОЕ
  - Мясной холодец ассорти
  - Холодец с куриными медальонами
  - Заливное из утки с яблоками
  - Заливное из фаршированного языка
  - Заливной окорок с апельсинами
  - Печенка индейки в сливовой заливке

- Заливное из курицы с грецкими орехами
- Студень из куриных потрошков
- Заливная свинина
- Холодец
- Студень говяжий с заправкой
- Студень
- Говядина или язык заливные
- Заливной поросенок
- Студень свиной
- Холодец из свиных ножек
- Холодец из бычьего хвоста
- Холодец из утки с яблоками

- МЯСНЫЕ СУПЫ
  - БУЛЬОНЫ
    - Мясокостный бульон
    - Прозрачный мясной бульон
    - Прозрачный куриный бульон
    - Рыбный бульон
  - МЯСНЫЕ ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ
    - Бульон с клецками
    - Бульон с макаронными изделиями
    - Бульон с пельменями
    - Бульон-борщок
    - Суп куриный с горошком
    - Бульон с рисом
    - Бульон с колдунами
    - Бульон с курицей и овощами
    - Бульон с краснокочанной капустой и сосисками
    - Бульон куриный с шампиньонами и лапшой
  - МЯСНЫЕ ЩИ
    - Щи простые мясные
    - Щи суточные
    - Щи богатые (полные)
    - Щи ленивые (или рахманные)
    - Щи сборные
    - Щи серые (рассадные)
    - Щи кислые из свежей капусты
    - Щи крапивные
    - Щи зеленые
    - Щи из квашеной капусты по-старинному
    - Щи репяные
  - БОРЩИ, РАССОЛЬНИКИ, СОЛЯНКИ

- Борщ с черносливом и грибами
- Борщок с ушками
- Борщ московский
- Борщ с фасолью и яблоками
- Рассольник мясной
- Борщ боярский
- Рассольник куриный
- Рассольник с потрохами
- Рассольник с перловой крупой
- Рассольник с почками
- Солянка сборная мясная
- Солянка домашняя
- Солянка с черносливом
- Солянка старомосковская в горшочках
- Солянка мясная с грибами
- Русская похлебка
- Архангельская похлебка
- Солянка мясная
- Похлебка петровская
- Харчо с говяжьей грудинкой
- Харчо с курицей
- Куриный суп с гречневой крупой
- Лапша куриная

- ОКРОШКИ
  - Окрошка мясная сборная
  - Окрошка мясная
  - Мясная окрошка с квашеной капустой
  - Окрошка простая
  - Мясная окрошка с картофелем
  - Окрошка уральская
  - Окрошка мясная с донником

- БЛЮДА ИЗ МЯСНОГО ФАРША
  - «Ежики»
  - Мясная запеканка (террин)
  - Мясные шарики с начинкой
  - Мясная запеканка с цветной капустой
  - Котлеты из кроличьего мяса
  - Паштет домашний
  - Сушки, фаршированные мясом
  - Перцы, фаршированные мясом и рисом
  - Рулет из рубленой телятины
  - Фаршированные котлеты
  - Зразы мясные с яблочной начинкой
  - Фрикадельки по-французски

- Мясные котлеты-палочки в медовой панировке
- Котлеты, фаршированные сливками
- Люля-кебаб
- Котлеты в слоеном тесте
- Нежные мясные тефтели
- Котлеты куриные фаршированные
- Котлеты «Ласточкино гнездо»
- Котлеты по-киевски из рубленого мяса
- Крокеты куриные
- Котлеты пожарские
- Котлеты пожарские с телятиной
- Шницель куриный «Аппетитный»
- Котлеты, фаршированные грибами
- Зразы с сыром и яйцом
- Котлеты крестьянские с грибами
- Котлеты по-псковски

Ярослава Васильева
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПО-ДОМАШНЕМУ
Закуски. Салаты. Заливное. Фарши. Супы

ВВЕДЕНИЕ

Мясные деликатесы занимают особое место в нашем рационе. Мясо — необходимый продукт питания, который содержит незаменимые аминокислоты и полноценный белок. Ему трудно найти равноценную растительную замену.

Кулинарная история приготовления мясных деликатесов насчитывает не одно тысячелетие. Китайцы издавна готовили вяленое мясо, египтяне придавали мясу особый вкус с помощью семян, индийцы мариновали мясо со специями, народы средиземноморских стран готовили много разных блюд из просоленного вяленого мяса.

Ассортимент мясных блюд в славянской кухне широк и разнообразен. На праздничном столе всегда были популярны блюда из крупных и порционных кусков мяса, фаршированные блюда, домашние колбасы и многие другие. Для их приготовления использовали различные способы тепловой обработки — жаренье, тушение, запекание и реже варку.

Многие блюда готовили по довольно сложной технологии, что объяснялось их предназначением — для праздничного стола.

В народной кухне можно выделить три основные разновидности мясных вторых блюд: отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашицах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде; блюда из субпродуктов (печени, сальника, сычуга), запекаемые вместе с крупами в горшках; блюда из целого животного (птицы) или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), зажариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое.

В качестве гарниров к мясным блюдам в прошлом обычно использовались каши и кашицы, в которых варилось мясо, затем либо отварные, а точнее пареные и печеные корнеплоды (репа, морковь), а также грибы. К жаркому независимо от используемого мяса, кроме того, подавали также соленья — квашеную капусту, моченые и кислые яблоки, моченую бруснику, взвары.

В нашей книге вы найдете многочисленные рецепты приготовления таких мясных блюд, как буженина, жаркое, колбасы, паштеты, котлеты, закуски и салаты, супы, заливное и многие другие.

В сборнике представлены рецепты приготовления блюд из свинины, говядины, телятины, баранины, кролика и зайца, пернатой и лесной красной дичи, домашней птицы.

Великий гурман А. Брийя-Саварен говорил: «Скажи мне, что

ты ешь, и я скажу, кто ты». Учитывайте это высказывание в повседневной жизни и всегда оставайтесь здоровыми!

Приятного Вам аппетита!

ТРАДИЦИОННЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Поросенок жареный

1 молочный поросенок (1,5 кг), 500 г гречневой крупы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки подсолнечного или оливкового масла.

Подготовка поросенка. Упитанного поросенка вымыть холодной водой, подержать в ней 3–4 мин, затем опустить в кипяток на 2–3 мин, выщипать осторожно щетину, не повреждая кожу, натереть мукой, опалить, затем распороть, выпотрошить, вымыть внутри и снаружи, после чего желательно изнутри вырезать все кости (ребра, хребет), за исключением головы и ножек, ни в коем случае не прорезая мяса и кожи насквозь.

Подготовка фарша. Приготовить крутую гречневую кашу, но не сдабривать ничем, кроме сливочного масла. Перед варкой крупу обжарить с маслом, обварить кипятком, отделить всплывшие зерна. Готовую кашу умеренно посолить. Добавить к ней обжаренный и нарубленный ливер поросенка, перемешать.

Фаршировка поросенка. Кашу закладывать вдоль поросенка равномерно на всем протяжении, чтобы не исказить его форму, не допуская утолщений в отдельных местах, в то же время достаточно туго. Затем зашить поросенка суровой ниткой, выправить форму, подогнуть ножки, положить на противень боком на расположенные крест-накрест березовые палочки так, чтобы кожа поросенка не касалась противня. Солить или сдабривать пряностями нельзя.

Обжаривание поросенка. Обмазать поросенка растительным маслом, сверху облить растопленным сливочным и поставить в предварительно нагретую духовку до зарумянивания. Затем перевернуть и зарумянить другую сторону. После этого уменьшить огонь и продолжать жарить, поливая поросенка стекающим соком каждые 10 мин в течение 1 ч и попеременно переворачивая: 15–20 мин жарить спинкой вверх.

Когда поросенок будет готов, сделать вдоль его спины глубокий надрез, чтобы из поросенка вышел пар и он не отпотевал. В этом случае корочка останется сухой и хрустящей. Дать постоять 15 мин, разрезать на куски (или оставить целым), облить оставшимся после жарения соком и подавать к столу с клюквенным взваром.

Поросенок фаршированный вареный

1 небольшой поросенок, 500 г телятины, 1 корень петрушки, 1 стакан молока, 300 г пшеничного хлеба, 3 луковицы, 2 яйца, 300 г почечного телячьего жира, 2 стакана белого соуса (или сметанного с хреном), перец горошком и молотый, соль.

Выпотрошенного поросенка вымочить, осторожно, не повредив кожу, удалить кости (кроме головы и ножек), промыть и начинить фаршем: телятину мелко изрубить, добавить размоченный в молоке хлеб, яйца, почечный жир, 2 спассерованные луковицы, молотый перец, соль и пропустить через мясорубку.

Тушку нафаршировать, зашить, завернуть в салфетку и положить в большую кастрюлю с холодной подсоленной водой. Туда же положить кости, корень петрушки, перец горошком, луковицу.

Варить 1,5–2 ч. С готового поросенка снять салфетку и уложить его на блюдо. Полить белым соусом, вокруг букетами разместить сложный овощной гарнир.

Поросенок, фаршированный гречневой кашей

1 поросенок (3–3,5 кг), 2 стакана гречневой крупы, 100 г шпика, 2–3 луковицы, соль, растительное масло.

Тушку поросенка опалить на огне, разрезать брюшко, выпотрошить и вымыть в холодной воде. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, перемешать с мелко нарезанными кусочками шпика и спассерованным луком. Тушку заполнить начинкой, зашить, положить на противень, смазанный топленым салом, и поставить в духовой шкаф.

Во время жаренья тушку периодически переворачивать, подливая на противень жир или воду. Перед подачей удалить нитки, разрезать тушку на куски и полить жиром.

Поросенок, фаршированный с черносливом

1 крупный поросенок, 600 г свинины, 15 шт. чернослива, 75 г белого хлеба, 4 яйца, зелень петрушки, 1/2 стакана коньяка, 2–3 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, 1 лимон.

Тушку поросенка обмыть и обсушить салфеткой, намазать изнутри соком лимона с солью и перцем. Приготовить начинку из

нарубленной свинины, черствого белого хлеба, заранее замоченного в бульоне или воде и отжатого, нарезанных крупными кубиками вареных яиц, мелко нарезанной зелени петрушки, предварительно замоченного в воде и нарезанного на мелкие кусочки чернослива, коньяка, сливочного масла, перца, соли.

Можно добавить мелко нарезанные кусочки печени.

Фарш хорошо размешать, начинить им тушку, зашить брюшко, смазать маслом. Жарить в духовом шкафу, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

Поросенок, фаршированный квашеной капустой с луком и яблоками

1 поросенок, 100 г топленого масла, соль.

***Для фарша**: 800 г квашеной капусты, 5 луковиц, 5 яблок, перец.*

Хорошо очищенного и вымытого поросенка натереть снаружи и изнутри солью, нафаршировать и зашить брюшко.

Для фарша капусту поджарить с мелко нарубленным луком, добавить нарезанные кисло-сладкие яблоки и поперчить.

Жарить в хорошо разогретой духовке в течение 1–1,5 часа, периодически смазывая тушку растопленным маслом.

Поросенок, фаршированный рисом и ливером

1 поросенок, 1/2 кг ливера, 1/2 лимона, 1,5 стакана риса, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1/3 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла; перец (черный и красный молотый), соль.

Тушку поросенка посолить снаружи и внутри, посыпать черным перцем и натереть лимоном, сливочным маслом и красным перцем.

Сварить в подсоленной воде ливер. Обжарить в растительном масле мелко нарезанный лук, добавить рис и также обжарить. Затем влить 3 стакана бульона, в котором варился ливер, и варить рис до готовности.

Смешать рис с нарубленным ливером, добавив 1 ч. ложку черного перца, мелко нарезанную зелень петрушки, соль. Нафаршировать поросенка и зашить брюшко.

Влить на противень немного горячей воды, положить тушку на уложенные крест-накрест деревянные палочки и жарить в

средне нагретом духовом шкафу, периодически переворачивая и смазывая жиром.

Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами

1 молочный поросенок, щепотка молотых семян кинзы, перец, соль.

***Для фарша**: 1/2 кг гречневой крупы, 3 яйца, 1 белок, 100 г вытопленного свиного сала, 2 луковицы, 40 г сушеных белых грибов, 2–3 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, перец, соль.*

Тушку поросенка ошпарить, сделать разрез брюшка до шеи и выпотрошить. Печенку и сердце порознь отварить в небольшом количестве воды. При отваривании сердце залить холодной водой, через 15 минут после закипания воду слить и залить свежим кипятком (бульон после отваривания сердца не используется).

Смешанную с сырым яичным белком и подсушенную крупу залить кипящим бульоном и сварить рассыпчатую кашу. Отварные грибы, печенку и сердце мелко нарубить. Лук нарезать кубиками, спассеровать на свином сале, охладить, растереть с желтками.

Когда каша остынет, добавить взбитые белки яиц, печенку, сердце, грибы, зелень, перец, соль. Фарш размешать, начинить им тушку, зашить разрез и посыпать семенами кинзы. Жарить на противне в духовом шкафу около 1,5 ч.

Буженина в фольге

1,5–2 кг свинины, 6–8 долек чеснока, 1 кг картофеля, 8-10 небольших луковиц, 2 ст. ложки жира, перец, соль.

На куске свинины тонким ножом вдоль волокон сделать надрезы и нашпиговать разрезанными пополам дольками чеснока. Затем мясо натереть солью, перцем, слегка обжарить на сковороде, завернуть в фольгу или обмазать пресным тестом.

На противень налить 3–4 ст. ложки воды, положить мясо, вокруг целые клубни очищенного картофеля и головки репчатого лука.

Запекать в духовом шкафу при 180 ˚С.

Готовую буженину нарезать тонкими ломтиками.

Буженина

1,5–2 кг свинины, 400–500 г репчатого лука, 10–15 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 дольки чеснока, молотый черный перец, соль.

Кусок свинины (окорок) со слоем жира не более 2 см смазать сливочным маслом, проколоть вилкой в нескольких местах, посолить, посыпать молотым черным перцем и мелко нарезанным луком, сверху положить душистый перец, лавровый лист, измельченный чеснок.

На противень положить крест-накрест 2 лучины, налить 3–4 ст. ложки воды, положить на лучины мясо и поставить в горячую духовку.

Когда свинина подрумянится, уменьшить жар в духовке. Прокалывать вилкой и поливать мясо выделяющимся соком каждые 15–20 мин.

Жарить около 1,5 часов.

Буженина по-старинному

1–1,2 кг свинины, 3 стакана кваса, 6–8 небольших луковиц, 5-10 картофелин, чеснок или лук для шпигования, пряности, соль.

Свинину положить в эмалированную посуду, влить хлебный квас или белое столовое вино, положить очищенные целые луковицы и пряности, посолить и поставить на 2–3 дня в холодное место.

Затем свинину нашпиговать дольками чеснока или луком, уложить на противень и поставить в разогретый духовой шкаф.

Когда мясо обжарится до полуготовности, вылить на противень маринад, в котором выдерживалась свинина, положить картофель и жарить до готовности, часто поливая образующимся соком.

Свинина, запеченная в тесте

1 кг свинины, 1 кг репчатого лука, 2 стакана муки, 3 стакана воды, 50-100 г топленого масла, перец, соль.

Репчатый лук мелко нарубить, посолить, поперчить и перемешать. Свинину нарезать кусочками, посолить и поперчить.

Из муки, воды и щепотки соли замесить крутое тесто, накрыть его горячей кастрюлей и оставить на 30 мин.

Затем тесто разрезать на 4 части и раскатать их диаметром 18–20 см. Коржи сложить друг на друга, промазывая их маслом, кроме верхнего, и снова раскатать их.

Тесто перенести на противень, выложить сверху лук, разровнять его, затем положить мясо и снова лук.

Начинку полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон тестом, защипнуть края и обильно смазать маслом.

Запечь в духовом шкафу при умеренной температуре.

Грудинка свиная, фаршированная капустой и яблоками

850 г грудинки, 300–400 г свежей или квашеной капусты, 3–4 яблока, 50-100 г сливочного масла, 2 луковицы, специи, зелень, соль.

Свежую капусту нашинковать, растереть с солью и отжать. Квашеную капусту сбланшировать и отжать.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нашинковать. Капусту смешать с яблоками, заправить маслом, специями по вкусу.

В грудинке подрезать «карман» под реберными костями, наполнить фаршем и зашить.

Фаршированную грудинку посолить, натереть толченым репчатым луком и запечь в духовом шкафу.

Грудинка, фаршированная сыром и изюмом

1,5 кг свиной грудинки, перец, соль.

***Для фарша**: 250 г сыра, 300 г мясного фарша, 100 г изюма, 100–150 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 30–40 г зелени петрушки, перец, соль.*

***Для соуса**: сметана, мука.*

Для фарша сыр натереть, репчатый лук и зелень мелко нарезать, изюм промыть и обсушить, белый хлеб замочить в холодной

воде, отжать и измельчить. Все компоненты фарша соединить, посолить и перемешать.

В куске свинины сделать разрез (карман), наполнить его начинкой и зашить. Острым ножом сделать на поверхности решетку из ромбов и натереть мясо солью и перцем. Положить его на решетку, под которую поставить лоток с 1 л воды. Запекать при температуре 220 °С около 2–2,5 часа, при необходимости

доливая воду.

Для приготовления соуса слить сок, стекший в лоток при жарке, в другую посуду и уварить его до 250 г. Положить в него прогретую без жира муку, добавить сметану и прокипятить.

Мясо нарезать порционными кусками и подать с соусом.

Вместо грудинки можно использовать корейку или окорок.

Грудинка с яблочным соусом

1,2 кг грудинки, 2 яйца, 1 стакан молотых сухарей, 100 г сливочного масла, 1 стакан яблочного пюре, 1–2 ч. ложки сахара, 1/2 стакана вина, корица, гвоздика, соль.

Грудинку отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать на порционные куски. Смочить их во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон в масле.

Приготовить соус: яблочное пюре развести бульоном, добавить сахар, молотые корицу и гвоздику, вино, довести до кипения.

Выложенную на блюдо грудинку полить соусом.

Свиной окорок с клюквенным соусом

2—*3 кг свиного окорока, 1 стакан сушеных грибов, 2 луковицы, 1*—2 *корня петрушки, 3–4 дольки чеснока, 1,5 ст. ложки муки, 1 стакан клюквенного сока, мед, перец, соль.*

Окорок натереть солью, перцем, разрезать посередине так, чтобы образовался глубокий «карман», и сделать несколько надрезов со всех сторон мяса. Грибы замочить на 1 ч, затем сварить в той же воде. Нарезанные лук и коренья петрушки обжарить до золотистого цвета, перемешать с нарубленными грибами, посолить, поперчить.

В надрезы окорока положить по 1/2 дольки чеснока, а в «карман» — грибную начинку.

Жарить в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Подавать мясо с клюквенным соусом: спассеровать на сковороде без жира муку до золотистого цвета и, постоянно размешивая, влить маленькими порциями клюквенный сок, добавить по вкусу мед или сахар и довести до кипения.

Жареный свиной бок

500 г мяса, 1 соленый огурец, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 20 г кулинарного жира, перец, соль.

Прямоугольный кусок свинины отбить, посолить и поперчить. По всему пласту положить спассерованный на топленом масле репчатый лук и нарезанные полукружочками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожицы и семян. Завернуть мясо в виде рулета, перевязать шпагатом, обжарить на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу.

Снять шпагат, мясо нарезать, выложить на блюдо, гарнировать мочеными яблоками и брусникой.

Свинина, шпигованная фруктами

1 кг свинины (лопатка, корейка), 100 г чернослива, 50 г сушеных яблок, перец, соль.

В куске мяса сделать острым узким ножом продольные разрезы, в которые поместить вперемежку чернослив без косточек и ломтики яблок.

Мясо посолить, поперчить. На противень налить 3–4 ст. ложки воды, положить мясо и жарить в духовом шкафу при 180 °С.

Корейка, запеченная с черносливом

1,5 кг свиной корейки, 250 г сушеного чернослива, 100 г сала, 1 луковица, 1 ч. ложка тмина, соль.

Кусок корейки (без костей) натереть солью, перевязать тонким шпагатом или ниткой и оставить на 30 мин.

Сало нарезать тонкими пластинками и выложить ими дно и бока узкой формы. Переложить в нее корейку, посыпать тмином, обложить полукружочками репчатого лука и предварительно замоченным черносливом.

Поставить в горячий духовой шкаф и запекать около 1,5 ч, периодически поливая соком и сбрызгивая водой.

Корейку с черносливом можно жарить в фольге, смазанной жиром.

Подавать в горячем или холодном виде.

Корейка фаршированная

1 кг свиной корейки, 150 г чернослива, 1 красный сладкий перец,

10 г желатина, чеснок, специи, соль.

В куске мяса сделать продольный надрез и вынуть из него мякоть.

Приготовить начинку: часть мякоти пропустить через мясорубку, перец нарезать кубиками; чернослив промыть, удалить из него косточки и измельчить. Добавить к ним чеснок, специи, соль и желатин, предварительно замоченный в холодной кипяченой воде.

Корейку натереть специями и чесноком, заполнить надрез начинкой, завернуть в фольгу и запечь в духовом шкафу при температуре 220 °С до готовности (около 40–50 мин).

При подаче к столу нарезать мясо ломтиками.

Ветчина в медовой глазури

3 кг свиного окорока, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 2 лавровых листа, 1 корень сельдерея, 1 ст. ложка неострой горчицы.

***Для глазури**: 100 г сахара, 1 ст. ложка жидкого меда, 4 ст. ложки коньяка.*

Окорок положить в большую кастрюлю и залить холодной водой. Добавить разрезанную пополам луковицу, лавровый лист, корень сельдерея, довести до кипения и варить 2 часа.

Мясо охладить, острым ножом срезать толстую шкурку, оставив небольшой слой жира. Сделать острым ножом надрезы в виде сеточки, натереть измельченным чесноком, положить на противень и смазать горчицей.

Сахар, мед и коньяк нагреть до растворения сахара, обмазать окорок глазурью и запечь в духовом шкафу при умеренном нагреве в течение 30–40 мин.

Свинина, жаренная в сыре

600 г окорока, 2 яйца, 100 г сыра, 50 г жира, тмин, перец, соль.

Свинину нарезать на порционные куски.

Каждый кусок отбить, посыпать солью, перцем, смочить во взбитом яйце, запанировать в тертом сыре, посыпать тмином и поджарить с обеих сторон.

Свинина, жаренная с яблоками

500–600 г свинины, 7–8 яблок, 2 ст. ложки белого вина, 30 г

маргарина, 3–4 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Корейку нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить с двух сторон на маргарине.

В конце жарки полить мясо вином.

На гарнир подать обжаренные на сливочном масле дольки яблок.

Свинина маринованная жареная

1 кг свинины, 50 г жира.

***Для маринада**: 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана уксуса, 50 г меда, 5–6 долек чеснока, 50 г готовой горчицы, соль.*

Смешать растительное масло, уксус, мед, рубленый чеснок, горчицу и соль. Свинину нарезать на порционные куски, положить в эмалированную посуду, залить маринадом и поставить на сутки в холодильник. Затем поджарить с обеих сторон на жире.

Свинина аппетитная

500 г свинины, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 4–5 долек чеснока, 5–6 ст. ложек топленого жира (масла), перец, соль.

Корейку нарезать на порционные куски, отбить, посолить, посыпать перцем и толченым чесноком.

Свернуть в виде колбасок, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, затем снова смочить в яйце и запанировать в сухарях.

Жарить в большом количестве жира.

Свинина, запеченная с томатами и сыром

700 г свинины, 100 г сыра, 60 г жира, 3 томата, 5 ст. ложек майонеза, перец, соль.

Порционные куски свинины отбить, посыпать солью и перцем, слегка обжарить, положить сверху нарезанные кружочками и обжаренные томаты, майонез, натертый сыр и довести до готовности в духовом шкафу.

Свинина в тесте с зеленым горошком

500–600 г окорока, 3 яйца, 1 стакан муки, 3/4 стакана молока, 75 г консервированного зеленого горошка, 100 г жира, 1 лимон, зелень, перец, соль.

Порционные куски свинины слегка отбить, посолить, посыпать перцем, обмакнуть в кляр с зеленым горошком и обжарить в жире.

При подаче на мясо выложить по дольке очищенного лимона, посыпать зеленью петрушки.

Для кляра муку развести молоком, добавить яйца и протертый через сито горошек.

Мясо, запеченное в картофельном пюре

1 кг свинины (окорок или вырезка), 3–4 дольки чеснока, 1–2 луковицы, 1 морковь, 3—4 ст. ложки сухого вина, 1,5—2 кг картофеля, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец, горчица по вкусу, 1 ст. ложка жира (для смазки противня).

Мясо вырезать длинным бруском, проколоть острым узким ножом и замариновать. Для приготовления маринада чеснок растереть с солью и молотым перцем, добавить растительное масло, сухое вино (или столовый уксус с небольшим количеством аджики), мелко нашинкованные морковь и репчатый лук, разведенную горчицу и хорошо перемешать.

Этой массой натереть мясо, выдержать его 2 часа в закрытой посуде, а затем запечь в духовом шкафу. В подсоленной воде сварить очищенный картофель, обсушить и протереть. Добавляя по одному сырые яйца (4 шт.), взбить картофель в пышную массу. На смоченное холодной водой полотенце выложить картофельное пюре, а на его середину — запеченное мясо.

Картофельную массу свернуть и защипнуть, придавая рулету форму тушки поросенка, используя для «глаз» маслины или изюм.

Положить швом вниз на смазанный жиром противень, смазать взбитым яйцом и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Мясо «под шубой»

500 г свиной или говяжьей вырезки, 500 г картофеля, 4–5

луковиц, 250 г твердого сыра, майонез, перец, соль, зелень.

Мясо нарезать порционными кусками, уложить на дно посуды, посолить и поперчить. Затем положить слой нарезанного лука, нарезанный соломкой картофель, а на него — натертый на крупной терке сыр.

Полить майонезом и запечь в разогретом духовом шкафу до готовности. При подаче посыпать блюдо измельченной зеленью.

Колобки свиные в картофельном пюре

500 г нежирной свинины, 1–1,5 кг картофеля, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 3/4 стакана молока, 2–3 ст. ложки муки (манной крупы), 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Свинину нарезать брусочками 3 х 6 см, толщиной 1 см и обжарить на сковороде почти до готовности.

Из отварного картофеля, молока, половины сметаны, муки и 1 яйца приготовить эластичное пюре.

Обернуть (облепить) пюре каждый кусочек свинины, смазать получившие колобки взбитым яйцом, запанировать в муке или манной крупе, выложить на смазанный маслом противень и запечь в духовом шкафу. Готовые колобки полить сметаной.

Мясо с шампиньонами

600 г свинины, 250–300 г консервированных шампиньонов, 200 г сметаны, по 1,5 ст. ложки лимонного сока и белого вина, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

Свинину (окорок, корейку) нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле.

Мясо выложить на противень, залить сметаной и запечь в духовом шкафу. Грибы промыть, крупно нарезать, сбрызнуть лимонным соком, вином, посолить и обжарить с луком. Выложить на блюдо мясо и покрыть шампиньонами.

Свинина, запеченная в капустном листе

700 г свинины (окорок, корейка), 7 листьев капусты, 2 яйца, 3–4 ч. ложки коньяка, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 50 г жира, соль, перец.

Капусту подготовить, как для голубцов (отварить в кипятке

3–5 минут, при необходимости слегка отбить жесткие стебли до мягкости).

Порционные куски свинины отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть коньяком, завернуть в капустные листья.

Смочить их во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и запечь в духовом шкафу при температуре 220 °С.

Свинина «Старорусская»

500 г свинины (корейка), 100 г маринованных грибов, 1–2 луковицы, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 дольки чеснока, 1/2 стакана майонеза, 50 г сыра, перец, соль.

Свинину нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить и обжарить. Лук нарезать и спассеровать с маринованными грибами. Сыр натереть на мелкой терке, чеснок мелко

порубить. На свинину выложить чеснок и пассерованный с грибами лук, полить майонезом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Свинина «Деликатесная»

400–500 г свинины (окорок), 1 —2 ст. ложки муки, 2 яйца, 50 г сыра, жир, чеснок, перец, соль.

Свинину нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком, обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в муке и обжарить. На куски свинины положить нарезанный тонкой соломкой сыр и запечь в духовом шкафу.

Свинина, запеченная с курицей и грибами

600 г свинины, 125–150 г вареной курицы, 50 г сушеных грибов, 1,5 луковицы, по 2 ст. ложки жира и сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 25 г сыра, перец, соль.

Порционные куски мяса отбить, посыпать солью, перцем и обжарить на жире. Отварить предварительно замоченные грибы. На мясо положить нарезанное соломкой куриное мясо и грибы, смешанные с пассерованным луком, полить сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу.

Свиные отбивные в луке

500–600 г свиной корейки или окорока, 3 луковицы, 5 ст. ложек столового вина, 50 г жира, перец, соль, майонез.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посыпать солью и перцем, залить столовым вином и оставить на 30–40 мин.

Затем обвалять их в нарезанном соломкой репчатом луке и обжарить на сковородке с разогретым жиром.

Отдельно подать майонез.

Свиные ребрышки с яблоками

600 г свиных ребрышек, 50 г сала, 2 яблока, 10–12 шт. чернослива, 50 г сливочного масла, соль.

Свиные ребрышки надрезать по краям, мясо слегка отбить, посолить, разрубить на куски и обжарить на сале.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кружочками. Чернослив замочить в воде на 1 ч и обжарить вместе с яблоками в масле.

Выложить в центр блюда жареные ребрышки, вокруг — кружочки яблок и в середину каждого положить чернослив.

Ребрышки оригинальные

800 г свиных ребрышек, 100 г сухофруктов (сливы или груши), 15–20 маленьких луковиц, 1,5 стакана бульона, 4 ст. ложки яблочного пюре, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, по 1 ч. ложке муки, горчицы и имбиря, зелень петрушки, перец, соль.

Сухофрукты замочить на ночь в большом количестве воды. Обжарить в растительном масле ребрышки, добавить луковицы, залить бульоном, положить имбирь и потушить. Затем ребрышки смазать половиной яблочного пюре. Оставшееся пюре заправить горчицей, солью, перцем, добавить разведенную 2 ст. ложками воды муку и прокипятить.

Замоченные фрукты нарезать кусочками, положить в соус, дать настояться 30 мин, а затем подогреть, в конце положив сливочное масло. Ребрышки выложить на блюдо, обильно посыпать зеленью петрушки и полить соусом.

Свиное филе, фаршированное яблоком и черносливом

800–900 г филе, 120–150 г чернослива, 1 яблоко, 50 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 1,5—2 стакана бульона, жир, перец, соль.

Прямоугольный кусок отбить. Положить на него предварительно замоченный чернослив и дольки яблока, скатать в рулет и перевязать шпагатом.

Обжарить в сильно разогретом жире, посолить, поперчить, влить бульон или воду и тушить до готовности.

В конце тушения добавить сливки и сливочное масло и довести до кипения.

Снять шпагат, нарезать мясо на порции, полить соусом, в котором оно тушилось.

Свинина духовая под соусом

1 кг свинины, 1/3 стакана мадеры, 1/3 стакана уксуса, 50 г сливочного масла, перец горошком, лавровый лист, соль.

***Для соуса**: 1 стакан чернослива, 3–4 ломтика пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки корицы, 1 ст. ложка сахара.*

Мясо нарезать на 8—10 кусков, отбить, посолить, слегка обжарить на сковороде с маслом.

В кастрюлю с широким дном выложить мясо, влить 1 стакан горячей воды, вино, уксус, добавить перец, лавровый лист, соль, накрыть крышкой и тушить на среднем огне, периодически переворачивая мясо.

Приготовить соус: разварить до мягкости чернослив, удалить косточки, протереть через сито, смешать с размоченным в молоке хлебом, добавить молотую корицу и сахар, разбавить соусом, в котором тушилось мясо (1,5 стакана), и довести до кипения.

Мясо выложить на блюдо и залить соусом.

Свинина, тушенная с грибами и луком

600 г свинины, 75 г свиного топленого жира, 2–3 луковицы, 50 г сушеных грибов, 2 ч. ложки муки, 1,5 стакана сметаны, перец, соль.

Мясо нарезать по 2–3 кусочка на порцию, отбить, посолить, поперчить и обжарить. Добавить пассерованные лук и муку, нарезанные соломкой вареные грибы, сметану и тушить до готовности.

Свинина, тушенная с горчицей

1,5—2 кг свинины (корейка, окорок), 2 луковицы, 2 моркови, 2–3 ст. ложки горчицы, 2 дольки чеснока, 2–3 бутона гвоздики, соль.

Мясо натереть толченым чесноком, посолить, смазать горчицей, положить в гусятницу и поставить на 20 мин в горячую духовку, время от времени поливая выделившимся соком.

Затем добавить нарезанную кружочками морковь и целые луковицы с воткнутыми в них бутонами гвоздики, влить стакан воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Нарезать мясо порциями, выложить с овощами на блюдо и полить соусом, образовавшимся при тушении.

Жаркое из свинины с черносливом и вином

Свинину (вырезка или окорок) нарезать порционными кусками и отбить.

Репчатый лук нарезать полукольцами. Ядра грецких орехов ошпарить кипятком и снять тонкую кожицу. Чернослив замочить на 5 мин в теплой воде, вынуть косточки, положить внутрь орехи и воткнуть веточку петрушки.

Мясо посолить и поперчить, обжарить с луком на разогретой со сливочным или растительным маслом сковороде. Затем влить

горячую воду, чтобы она покрывала поверхность мяса на 1 см, сверху выложить чернослив, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25 мин.

Пропустить через чесночницу 2–3 дольки чеснока, растереть с любыми специями, добавить 100 г сливок и 100 г красного вина. Влить в сковороду, посыпать измельченной зеленью и тушить еще 5 мин.

Свинина, фаршированная сыром

1,5 кг свининой корейки, 150 г твердого сыра, 150 г вина, 1 луковица, 5 ст. ложек густой сметаны, зелень, перец, соль, топленое масло.

Сыр натереть и смешать со сметаной и рубленой зеленью. Добавить измельченный лук, перец, соль и перемешать.

Свинину нарезать порционными кусками, острым ножом сделать в них надрез в виде «кармашка» и наполнить сырной массой. Закрепить небольшими шпажками и обжарить с двух сторон на топленом масле.

В выделившийся при обжаривании сок влить вино, довести до кипения и слегка уварить.

Полученный соус посолить, поперчить, залить им свинину и тушить до готовности.

Пряженина с блинами

300 г свинины с ребрышками, 200 г свиной домашней колбасы, 100 г сала (шпик), 2 луковицы, 2 ст. ложки муки, 1 лавровый лист, 1–2 дольки чеснока, перец горошком, соль.

***Для блинов**: 1,5 стакана муки, 3 яйца, 1/2 л молока, 1 ст. ложка сахара, соль, 3 ст. ложки растительного масла.*

Сало (шпик) мелко нарезать, вытопить жир, шкварки снять со сковороды. В вытопленном жире обжарить свиные ребрышки и нарезанную кружочками домашнюю колбасу, переложить их в глиняный горшок или чугунок.

Обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, всыпать муку, влить тонкой струйкой горячую воду (1–1,5 стакана), прокипятить и заправить лавровым листом, солью и перцем. Этим соусом залить мясо и колбасу, закрыть посуду крышкой, поставить в духовой шкаф и тушить до готовности.

При подаче посыпать мелко нарубленным чесноком. Для приготовления блинов взбить желтки с сахаром и солью, влить молоко, всыпать муку, затем ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить тесто и выпечь. Эти блины сворачивают в трубочки, обмакивают в соус и едят со свининой.

Мачанка

400–500 г свиной грудинки, 250 г жареной домашней колбасы, 100 г сметаны, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 30 г свиного топленого жира, специи, соль.

Мясо нарезать на порционные куски, посолить, обжарить, залить водой и тушить в закрытой посуде. На бульоне, оставшемся после тушения, приготовить соус из сметаны, пассерованных муки и лука, соли и специй. Соусом залить мясо, жареную колбасу и довести до кипения. Подавать с блинами.

Рулетики из свинины

500 г свинины, 40 г сала, 2–3 дольки чеснока, 100 г сыра, 1 ст. ложка десертного вина, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки жира,

зелень укропа, соль.

Мясо нарезать на порционные куски, тонко отбить, посолить и натереть смесью толченого чеснока и сала. Приготовить фарш: натереть на крупной терке сыр и смешать с нарубленным укропом. Фарш выложить на отбитое мясо, свернуть рулетиками и выдержать 1–2 часа в холодном месте. Затем сбрызнуть рулетики вином, переложить на разогретую с жиром сковороду. Когда на поверхности мяса образуется румяная корочка, смазать сметаной и продолжить обжаривать до тех пор, пока сметана не загустеет.

Посыпать рулетики тертым сыром и довести до готовности в духовом шкафу.

Колбаски по-мински

500 г свиной корейки, 50 г шпика, чеснок, зелень петрушки, 2 ст. ложки муки, жир, соль.

Порционные куски свинины отбить, посолить, положить на них растертый с чесноком и рубленой зеленью петрушки шпик и свернуть в виде колбасок. Запанировать их в муке и жарить до готовности под прессом.

Колбаски праздничные

600 г свинины, 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

***Для фарша**: 100 г вареной курицы, 15 г сушеных грибов, 1 луковица, 5 шт. чернослива, 50 г сыра, перец, соль.*

Мясо (корейку, окорок) нарезать тонкими ломтиками и отбить.

Приготовить фарш: нашинкованный соломкой лук спассеровать, вареные грибы, курицу и чернослив нарезать соломкой, посолить, поперчить, перемешать, сформовать в виде колбасок и обвалять в тертом сыре.

На подсоленные ломтики мяса положить фарш, свернуть их также в виде колбасок, запанировать в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и запанировать в сухарях.

Обжарить до образования корочки на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу.

Русское жаркое со свининой

400–500 г свинины, 5 луковиц, 8-10 шт. картофеля, 125 г сливочного масла, 30–50 г сыра, перец, соль.

***Для соуса**: 400 г сметаны, 300 г майонеза, 5 ст. ложек молока, зелень.*

Свинину нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, выложить в керамические горшочки, добавить кусочки сливочного масла, нарезанный соломкой картофель и перемешать.

Сверху уложить картофель, нарезанный тонкими круглыми пластинками, положить кусочек масла, посыпать тертым сыром и залить соусом, смешать все ингредиенты.

Горшочки поставить на 30–40 мин в духовку (при 220 °С).

Советы кулинара

• При размораживании мяса нужно помнить: чем медленнее идет этот процесс, тем меньше теряется мясного сока и питательных веществ. Лучше всего размораживать мясо в холодильнике, поместив его в кастрюлю или миску и прикрыв мокрой тканью. При этом кристаллы льда тают медленно, и часть образующейся влаги успевает впитаться в мышечные волокна. Если же мясо нужно оттаять быстрее, его оставляют при комнатной температуре на 2–3 часа. Не следует размораживать мясо в горячей воде или в теплом месте.

• Сок, вытекающий при оттаивании мяса и при нарезке полуфабрикатов, необходимо использовать для приготовления котлетной массы и мясной оттяжки, так как он содержит до 8 % легкоусвояемых белков.

• Чтобы разрушить прочную соединительную ткань и сделать готовое мясо более мягким, порционные куски мяса перед жаркой отбивают. При этом выравнивается их толщина и поверхность, что обеспечит более равномерную жарку и одновременную готовность. Однако, отбивая куски, не пробивайте их.

• Чтобы мясо получилось мягким, его можно перед приготовлением на несколько часов положить в молоко.

• При нарезке порционных кусков для жарки мясо следует резать поперек волокон и под разными углами: вырезку — под прямым углом, толстый и тонкий край — под острым углом. При нарезке частей более сложного строения (лопатка, пашина, шея) нужно следить за направленностью волокон и в зависимости от их

расположения менять угол наклона ножа.

• Мясо для второго блюда рекомендуется класть в кипящую подсоленную воду, которая должна лишь частично прикрыть куски. Через 15–20 минут варки из мяса выделится бульон, которой закроет куски полностью. Масса (вес) мяса при этом уменьшится на 35 %.

• Антрекот — мякоть из спинной и поясничной частей говяжьей туши. Ее нарезают в поперечном направлении кусками овально-продолговатой формы толщиной 15–20 мм, массой 80 и 125 г. Перед приготовлением антрекот можно немного (но не сильно) отбить.

• Варить мясо следует на тихом огне, при слабом кипении, чтобы в мясе сохранились питательные вещества. При бурном кипении они «вымываются» в отвар, а бульон становится мутно-серым.

• Свинину обязательно прожаривают до полной готовности. Как определить готовность свинины? Нажмите на мясо — оно должно быть плотным и упругим. Можно проколоть мясо — сок должен быть светлым, без розового оттенка.

• Чтобы сделать свиные отбивные сочнее, за 2–3 часа до приготовления смажьте их растительным маслом и сбрызните уксусом.

• Сваренное и нарезанное ломтиками мясо рекомендуется хранить в бульоне, чтобы оно не заветрилось и не пересохло. Бульон следует предварительно охладить, положить в него мясо и поставить с мясом в холодильник, накрыв посуду крышкой. Также смоченное холодным бульоном можно плотно завернуть мясо в фольгу или пленку.

• Чтобы улучшить вкус вареного мяса, примерно за 30 мин до его готовности положите в воду морковь, репчатый лук и петрушку. Целесообразно использовать и стебли петрушки, сельдерея.

• Чтобы отбивные получились сочными, перед жаркой натрите их подсолнечным маслом и молотым перцем, а солите в самом конце готовки.

• Вареное мясо готово, когда оно легко отделяется от костей или когда вилка легко прокалывает мякоть. Готовность тушеных мясных блюд определяется так же.

• Окорок — мякотная часть, выделенная из заднего отруба свиных полутуш: из обваленного мяса отделяют

соединительную ткань, жир, хрящи и придают полуфабрикату округлую форму.

• Для ускорения варки и тушения мяса и птицы в воду, бульон или соус нужно добавить водку или спирт (25–50 г на 1 л жидкости).

• Чтобы лопнувший помидор не заплесневел, нужно густо посыпать трещину крупной солью.

• Чтобы мясо не пригорело и не стало сухим, нужно поставить в духовку сосуд с водой. Пар предохраняет мясо от пригорания и высыхания.

• При жаренье крупные куски мяса следует солить после того, как на поверхности образуется нежная поджаристая корочка. Она способствует сохранению мясного сока и растворимых белковых веществ. Кроме того, несколько сокращаются сроки тепловой обработки.

• Если вы пережарили котлеты, шницели или биточки, подержите их на пару, чтобы они стали сочными.

• Свинина самого низкого качества — из свиноматки (темный цвет и грязно-желтый жир) и некастрированного хряка (мясо горькое, пахнет аммиаком из-за выделения гормона — андростерона).

• Чтобы панировочные сухари покрывали мясо, а не оставались на сковороде, обваляйте его сначала в муке, затем смочите во взбитом яйце (льезоне) и только потом панируйте в сухарях.

• При жаренье мяса в духовом шкафу нужно периодически поливать его горячим бульоном или горячей кипяченой водой (от холодной жидкости мясо становится жестким).

• Котлеты, фаршированные сливочным маслом, панируют дважды (двойная панировка — льезон, сухари, затем опять льезон и сухари), чтобы масло при жарке не вытекало.

• При жаренье порционных кусков мяса не рекомендуется закрывать посуду крышкой, иначе пар не улетучивается, а оседает на мясе и придает ему вкус тушеного, а не жареного.

• Мясо можно хранить в холодильнике, не замораживая 1–2 дня, если смазать его оливковым маслом.

• Куски жесткого мяса станут мягче, если смочить их лимонным соком, дать соку впитаться и жарить на разогретой сковороде. Можно положить мясо на 2–3 часа

в молоко.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ И РАЗНОГО МЯСА

Жаркое

2–2,5 кг упитанной говядины (толстый край), 1 морковь, 2 луковицы, 1 петрушка или сельдерей, 6–8 зерен черного перца, 3–4 лавровых листа, 2 ч. ложки имбиря, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка соли, 1–1,5 стакана кваса.

Говядину обмыть, очистить от пленок, костей, срезать с нее жир, нарезать его мелкими кусочками, положить на предварительно разогретую сковороду или противень, растопить, прокалить, обжарить в нем говядину целым куском, чтобы покрылась коркой, посыпая мелко нарезанными морковью, луком, петрушкой и толчеными пряностями, затем поместить в духовку, поливать каждые 10 мин понемногу квасом, все время переворачивая.

Жарить примерно 1–1,5 ч.

За 5–7 мин до конца жарения собрать весь сок в чашку, добавить к нему 0,25 стакана холодной кипяченой воды, поставить в холодильник.

Когда сок остынет, снять слой жира с поверхности, а мясной сок разогреть, процедить, добавить сметану. Подавать как соус к жаркому.

Готовую говядину вынуть из духовки, посолить, дать ей слегка остыть (15 мин), затем нарезать поперек волокон на куски, облить горячим мясным соком и подавать.

Жаркое не подают холодным и не разогревают.

Гарниром может быть жареный картофель, отварная или тушеная морковь, репа, брюква, жареные или тушеные грибы.

Шпигованное тушеное мясо

1 кг говядины, 100 г шпика или копченой грудинки, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, кусочек хлебной корки, перец, соль.

Кусок мяса очистить от пленок.

Шпик, петрушку и морковь нарезать брусочками толщиной 1/2 см. Острым узким ножом проколоть мясо (со всех сторон) вдоль волокон и вложить в проколы нарезанные шпик и коренья. Натереть мясо солью и перцем и обжарить в разогретом жире.

Затем подлить немного горячей воды, положить хлебную корку и тушить мясо на слабом огне под крышкой.

Говядина, тушенная с брусникой

500 г говядины, 1/2 стакана брусники, 2 луковицы, 60 г жира, 2 ст. ложки муки, тмин, майоран, перец, соль.

Мясо нарезать на небольшие брусочки, обвалять в муке и обжарить вместе с нарубленным луком в жире. Добавить бруснику, толченый тмин, майоран, посолить, поперчить, влить немного воды и тушить под крышкой.

Рождественское жаркое по-русски

1,5 кг говядины, 150 г шпика, 1–2 луковицы, зелень петрушки, 2–3 бутона гвоздики, лимон, ломтик ржаного хлеба, 3 стакана пива или кваса, сливочное или растительное масло, перец горошком и молотый, лавровый лист, гвоздика, соль.

Кусок тазобедренной или лопаточной части говядины посолить, поперчить, надрезать в нескольких местах острым ножом, вложить в отверстие полоски шпика или сала и перевязать ниткой.

В жаровню или глубокую сковороду, смазанную маслом, положить кусочки шпика, нарезанный кольцами лук, 1–2 веточки петрушки, дольки лимона (без зерен), кусочек хлеба и специи.

Сверху положить мясо и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки.

Затем влить пиво или квас и тушить мясо до готовности. При подаче переложить его на блюдо и снять нитки. Полить соусом, в котором тушилось мясо, а отдельно подать соус-хрен (русский столовый хрен).

Говядина, тушенная в пиве

500 г говядины, 1/2 л темного пива, 1 луковица, 1 ст. ложка горчицы, 40 г жира, тмин, цедра 1/3 лимона, 2–3 хлебные корки, перец, соль.

Репчатый лук нарубить, смешать с горчицей, перцем и солью. Полученной смесью натереть мясо и поставить на 1/2—1 час на холод. Затем слегка обжарить в горячем жире, залить пивом, добавить тмин, лимонную цедру и хлебные корки. Тушить на

слабом огне. Готовое мясо нарезать поперек волокон и положить на подогретое блюдо.

Говядина, запеченная с пряностями

2 кг молодой говядины без костей, 1 ст. ложка измельченных пряностей (можжевельник, черный и душистый перец, майоран, лавровый лист, гвоздика), 200 г сала, 2 ст. ложки густого сливового повидла, 1/2 стакана уксуса, соль.

Мясо отрезать в виде толстого, короткого куска. Пряности смолоть в кофемолке или истолочь. Довести до кипения уксус, несколькими столовыми ложками сбрызнуть мясо по всей поверхности, натереть пряностями, слегка солью и завернуть в чистую льняную салфетку, увлажненную оставшимся уксусом.

Уложить плотно в посуду и поставить на 1–2 суток в холодное место, тщательно закрыв фольгой. Перед запеканием мясо слегка обмыть, посолить, смазать повидлом и обложить пластинками свиного сала, перевязать тонким шпагатом или ниткой, положить в жаровню, подлить немного воды и поставить в духовой шкаф. Запекать около 2 часов при температуре 250 °С, периодически поливая соком и подливая воду или бульон.

Вкус мяса намного улучшится, если за 10 мин до готовности полить его красным сухим вином (1/2 стакана). Мясо нарезать тонкими ломтиками. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Мясо по-полтавски

500 г говядины, 50 г маргарина, 3 луковицы, 75 г сыра, 200 г майонеза, специи, соль.

Говядину отварить со специями в небольшом количестве воды. Немного охладить в бульоне, затем нарезать поперек волокон на порции, положить на смазанную маргарином сковороду или противень. На каждый кусочек мяса положить спассерованный на сливочном масле или маргарине репчатый лук, ломтик сыра, залить майонезом и поставить в горячий духовой шкаф на 5–8 мин, пока на поверхности не появится румяная корочка.

Мясо, запеченное в омлете

600 г говяжьей вырезки, 2 ст. ложки жира, 5 яичных белков,

50 г сыра, соль.

Вырезку нарезать на порционные куски, слегка отбить, придавая им круглую форму, посыпать солью и поджарить.

Белки взбить с тертым сыром, залить мясо и запечь в духовом шкафу.

Антрекот с яблоками

1 кг свинины, 2 ст. ложки жира, 4 больших яблока, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, перец, соль, зелень.

Мясо хорошо отбить, посыпать солью и перцем, оставить на 30 мин, затем обжарить с обеих сторон. Яблоки нарезать тонкими кружочками, положить их на антрекот, полить сметаной и запечь в духовке в течение 40 мин. При подаче посыпать измельченной зеленью и тертым хреном.

Говядина, жаренная с грибами и сметаной

1 кг говяжьей вырезки, 50 г сушеных белых грибов, 1 стакан сметаны, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1-2 ст. ложки горчицы, 2,5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Мясо смазать растертой с растительным маслом горчицей и выдержать 2 ч в закрытой посуде. Затем мясо слегка обтереть, посыпать солью и мукой, подрумянить со всех сторон в разогретом сливочном масле. Переложить мясо вместе с жиром, на котором оно жарилось, в кастрюлю, подлить грибной бульон и поставить, закрыв крышкой, в разогретый духовой шкаф.

Готовое мясо нарезать порционными кусками поперек волокон, положить на блюдо и слегка полить соусом.

Для приготовления соуса в оставшийся в жаровне сок положить отваренные и нарубленные грибы, влить подсоленную сметану, размешанную с 1 ст. ложкой муки и разбавленную грибным бульоном, и довести до кипения.

Жаркое с томатами

600 г говядины (толстый или тонкий край), 3 луковицы, 5 яиц, 50 г жира, 600–800 г томатов, 3 ст. ложки сметаны, перец, соль.

Говядину нарезать брусочками, посолить, поперчить и жарить до готовности. На смазанную жиром сковороду положить

равномерно жареное мясо, на него — пассерованный репчатый лук. Вокруг него уложить нарезанные кружочками томаты, сверху вылить яйца (их не надо взбивать), полить сметаной и запечь в духовке. Подать на той же сковороде, на которой запекалось блюдо.

Поджарка с томатами и яйцом

600 г говядины, 3 луковицы, 5 яиц, 50 г жира, 8 томатов, 3 ст. ложки сметаны, перец, соль.

Говядину нарезать брусочками, посолить, поперчить и поджарить. Положить на мясо пассерованный лук. Вокруг уложить свежие томаты, нарезанные кружочками. Сверху выпустить по одному яйцу (не взбивая), посолить и полить сметаной. Запечь в духовом шкафу и подать в посуде, в которой готовилось блюдо.

Зразы натуральные

1 кг говядины, перец, соль, жир для жаренья, 250 г майонеза или сметаны, зелень.

Мясо нарезать поперек волокон и тонко отбить, посолить, поперчить, положить начинку, свернуть в виде рулетиков, обвязать нитками, слегка обжарить в разогретом жире, залить майонезом или сметаной, закрыть крышкой и поставить в горячую духовку. За 10 мин до готовности снять крышку, чтобы зразы зарумянились. Подавать, посыпав зеленью укропа, петрушки.

***Для грибной начинки**: 300 г соленых грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла.*

Грибы нарезать лапшой, обжарить, лук нашинковать, поджарить до золотистого цвета и перемешать с грибами.

Вместо соленых можно взять свежие или сухие грибы.

***Для начинки из яиц и лука**: 3–4 яйца, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка масла.*

Яйца сварить вкрутую и нарубить. Лук нашинковать и спассеровать, перемешать с яйцами.

Шницель с чесноком

800 г говядины, 50 г шпика, 1 луковица, 3 яйца, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки муки, перец, соль, 1/3 стакана жира.

Мясо нарезать порционными кусками, слегка отбить, натереть солью и перцем, запанировать в мелко нарезанном луке. Яйца взбить, добавить муку и растертый чеснок. Мясо окунуть в эту смесь и жарить в жире на сильном огне.

Телятина с белыми грибами

600 г телятины, 100 г сухих белых грибов, 75-100 г сливочного масла, зелень петрушки, лимон, перец, соль.

Телятину нарезать порционными кусками, отбить, посыпать солью, перцем и обжарить в сливочном масле до готовности.

Предварительно замоченные грибы отварить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Мясо выложить на блюдо, сверху грибы, посыпать зеленью петрушки, украсить ломтиками лимона.

Бифштексы в ореховой корочке

500–600 г говяжьей вырезки, 4 ч. ложки горчицы, 4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 125 г очищенных грецких орехов, сливочное масло или маргарин, перец, соль.

Вырезку нарезать на порционные куски, слегка отбить, посолить, поперчить и обмазать с обеих сторон тонким слоем горчицы. Затем запанировать их в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в нарубленных грецких орехах. Жарить на слабом огне на масле или маргарине по 3–5 мин с каждой стороны.

Телячья грудинка фаршированная

1 кг телячьей грудинки, соль.

***Для фарша**: 300 г печени, 50-100 г шпика, 1 луковица, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан рассыпчатой гречневой каши, яйцо, соль, зелень.*

Грудинку натереть солью, сделать надрез в виде большого «кармана».

Приготовить фарш: мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, кусочки печени, посолить и обжарить, затем пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей и сваренным вкрутую

нарубленным яйцом.

Уложить фарш в «карман» грудинки и жарить в духовом шкафу, периодически поливая мясным соком.

Готовую грудинку нарезать на куски, выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.

Лангеты в сметанном соусе

500 г говядины, 1/2 лимона, 2 ст. ложки муки, 2 стакана мясного бульона или воды, 30 г жира, 100 г сметаны, перец, соль.

Мясо очистить от пленки и сухожилий, нарезать поперек волокон на ломти, отбить, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять ВО мин. Затем ломти мяса посолить, поперчить, обвалять в муке и слегка поджарить на жире.

Залить мясо бульоном или горячей (кипяченой) водой и тушить до готовности.

Перед тем как снять с огня, добавить сметану, досолить и поперчить по вкусу.

Телячья грудинка в сметане

600 г телячьей грудинки, 5 клубней картофеля, 1 луковица, 200 мл сметаны, 50 г растительного масла, соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень петрушки для украшения.

Мясо нарезать порционными кусочками поперек волокон и отбить. Картофель нарезать кружочками, лук — полукольцами. Обжарить мясо на растительном масле с двух сторон до образования корочки. Выложить компоненты в кастрюлю слоями. Блюдо посолить, поперчить, добавить лавровый лист, залить сметаной и тушить 30–35 мин. К столу подавать, украсив зеленью петрушки.

Бефстроганов из телятины в грибном соусе

400–500 г телятины, 200 г свежих грибов (шампиньонов), 2 ч. ложки муки, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 3/4 стакана белого вина, 1/2 стакана сливок, тимьян, перец, соль.

Мясо нарезать на тонкие ломтики или плоские кусочки, посыпать солью, перцем и мукой.

На сковороду с разогретым маслом положить мясо, обжарить и переложить его в тарелку, а на сковороду положить

нарубленный лук и мелко нарезанные грибы, залить вином и потушить. Добавить сливки, посолить, поперчить и положить листочки тимьяна.

Мясо с выделившимся соком положить в грибной соус и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

Бифштексы с перцем

600 г вырезки, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана десертного вина, 2 ст. ложки концентрированного бульона, 4 ст. ложки коньяка, крупно молотый черный перец, соль.

Порционные куски мяса натереть солью и обильно перцем.

В сковороде разогреть растительное и сливочное масло, мясо обжарить на большом огне до образования корочки, затем нагрев уменьшить и жарить до готовности.

Мясо переложить в глубокое блюдо.

В сковороду влить вино, бульон, коньяк и довести до кипения. Полученным соусом залить мясо.

Мясо в остром соусе

400–500 г говядины, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки томатного пюре, 1/4 стакана виноградного вина, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1—2 дольки чеснока, соль, зелень петрушки.

Мясо нарезать небольшими кусками, добавить мелко нарезанный репчатый лук и обжарить в масле.

Переложить мясо в невысокую кастрюлю, добавить томатное пюре, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, нарезанный чеснок, посолить, влить виноградное вино, 2–3 ст. ложки мясного бульона или воды, накрыв посуду крышкой, тушить 30 мин. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Мясо по-домашнему

600 г мяса, 1 луковица 80 г чернослива, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки жира, перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и обжарить. Уложить в кастрюлю, добавить пассерованный репчатый лук, чернослив (без косточек), сметану и тушить до готовности.

Мясо кисло-сладкое 1-й вариант

500 г говядины, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого жира, 1 луковица, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ст. ложки ржаных сухарей, 1 медовый пряник, 1 ст. ложка 2 %-ного раствора лимонной кислоты, специи, соль.

Нарезанное порционными кусками мясо обжарить, добавить перец, лавровый лист, соль, пассерованный лук и тушить около 30 мин в небольшом количестве бульона. Затем добавить измельченные сухари из ржаного хлеба, натертый медовый пряник, томатное пюре, разведенную лимонную кислоту, сахар и тушить до готовности.

Мясо кисло-сладкое 2-й вариант

400 г говяжьей грудинки, 400 г ржаного хлеба, 200 г чернослива, 1 большая луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки сахара, бульон, сливочное или растительное масло, 1/2 стакана томатного соуса, лимонная кислота, соль, зелень.

Репчатый лук и морковь нашинковать, спассеровать на масле до готовности, добавить томатный соус и довести до готовности. Грудинку нарезать кусочками по 40 г, посолить, обжарить, залить бульоном и тушить до готовности. В конце тушения добавить в мясо пассерованные овощи, сахар, соль и лимонную кислоту по вкусу. Подготовленный чернослив отварить и отделить от косточек.

Ржаной черствый хлеб нарезать кубиками по 20 г и слегка обжарить на масле.

Чернослив и гренки аккуратно соединить с массой и довести до кипения. При подаче украсить блюдо зеленью.

Мясо, тушенное с луком

600 г говядины, 50 г шпика, 6–7 луковиц, 3/4 стакана бульона, соль, перец, лавровый лист.

Говядину нарезать порционными кусками, посолить, обжарить на шпике до образования румяной корочки.

В кастрюлю положить, чередуя, слои нашинкованного пассерованного репчатого лука и обжаренного мяса, верхний — слой лука.

Затем влить мясной бульон, добавить соль, перец горошком,

лавровый лист и тушить до готовности.

Говядина пикантная

800 г говядины, 3 ст. ложки сливочного масла, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 репы, 1/2 стакана тертых ржаных сухарей, 1/2 стакана сметаны, 2–3 дольки чеснока, перец горошком, соль, лавровый лист, 1,5 стакана мясного бульона.

Мясо разрезать на кусочки по 50–60 г, отбить деревянным молотком, посолить, уложить в миску и дать настояться под крышкой 20–30 мин.

В керамические горшки (или кастрюлю с широким дном) влить растопленное сливочное масло, положить лавровый лист, перец и говядину. Сверху посыпать нашинкованным обжаренным луком и тертыми сухарями.

Овощи нарезать дольками и положить в горшочки, залить бульоном, посолить и поставить в разогретую духовку. Перед окончанием тушения добавить в горшочки сметану с растертым чесноком. Подавать в горшочках или выложив предварительно на тарелки или блюдо.

Говядина по-русски

500–600 г говядины, 50—100 г шпика, бульон, 1 крупная морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 650 г картофеля, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, специи, соль, зелень.

Говядину нарезать порционными кусками, слегка отбить, обжарить и уложить в порционные горшочки, дно которых покрыть тонкими ломтиками шпика. Сверху уложить нарезанные соломкой коренья, лук, специи, соль, залить бульоном и тушить. Затем добавить некрупный картофель целыми клубнями, а за 15–20 мин до конца тушения — сметану. Подать в горшочках, посыпав рубленой зеленью.

Филе пикантное

600 г говяжьей вырезки, 100 г сала, 1 кг картофеля, 1,5 луковицы, 200 г шампиньонов, 50 г маргарина, 2 стакана красного вина, перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками и слегка отбить. Нарезать кубиками сало и растопить с маргарином в сковороде

или кастрюле. Добавить мелко нарезанный лук, картофель, шампиньоны, сверху положить кусочки мяса, накрыть посуду крышкой и тушить до готовности. За 10 мин до окончания тушения мясо посолить, поперчить и влить красное вино.

Говядина, тушенная с жареным картофелем и грибами

1 кг говяжьей вырезки, 500 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка горчицы, 50 г сухих белых грибов, 1 луковица, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 5 шт. картофеля, перец, соль.

Нарезать вырезку на порционные куски толщиной 3–4 см и обжарить в масле на сильном огне. Картофель нарезать толстыми ломтями толщиной 0,8–1 см, обжарить в масле до образования золотистой корочки. Для приготовления соуса репчатый лук обжарить до золотистого цвета, грибы сварить в небольшом количестве воды, сметану смешать с мукой, посолить, добавить горчицу, перец, жареный лук, нашинкованные вареные грибы, 1 ст. ложку грибного отвара. Залить соусом мясо с картофелем и потушить на небольшом огне, закрыв кастрюлю крышкой.

Русское жаркое с говядиной

400–500 г говядины, 1 кг картофеля, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1/2 стакана мясного бульона, 2/3 стакана сметаны, лавровый лист, 1/3 стакана сухого вина, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить в масле. Репчатый лук нашинковать кольцами и спассеровать.

Говядину, нарезанную небольшими кусочками, также обжарить в масле. В глиняный горшок, чугунок или кастрюлю положить мясо, картофель, сверху лук, посыпать солью, перцем, добавить лавровый лист и бульон. Поставить жаркое в духовку и тушить 30 мин. За 10 мин до готовности влить сухое вино. Перед подачей залить сметаной и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Говяжьи рулетики, фаршированные свининой и черносливом

800 г говяжьей вырезки, 300–400 г свиного фарша, 100 г чернослива без косточек, 2 ст. ложки красного сладкого вина, 2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 1 морковь, растительное масло,

перец, соль, зелень.

Говядину нарезать тонкими порционными кусками и отбить как можно тоньше. Смешать свиной фарш с вином, измельченными чесноком и черносливом. Распределить начинку ровным слоем по кусочкам говядины, завернуть их рулетиками и обвязать ниткой. Рулетики посыпать солью, перцем и слегка обжарить на растительном масле. Репчатый лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить в сотейнике или глубокой сковороде, положить сверху мясные рулетики и влить немного воды. Посуду закрыть крышкой и поставить в духовку. Тушить на слабом огне около 45 мин, периодически переворачивая мясо и при необходимости доливая воду. Готовые рулетики подавать с тушеными овощами, посыпав измельченной зеленью.

Жаркое с овощами и сливками

800 г говядины, 2 луковицы, 1—2 моркови, 2–3 ст. ложки сливочного масла или жира, 100–150 г сливок, перец, соль.

Мясо (толстый и тонкий край, тазобедренная часть) нарезать ломтиками толщиной в 1,5–2 см, слегка отбить и смазать растопленным сливочным маслом. Обжарить с обеих сторон, посолить и поперчить. Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкими ломтиками и слегка подрумянить на масле или жире. Мясо выложить в глубокую сковороду или кастрюлю, сверху положить лук и морковь, влить сливки и тушить на слабом огне до готовности.

Жаркое из говядины с изюмом и рисом

500 г говядины, 2 ст. ложки риса, 1–2 ст. ложки изюма, 1 небольшая луковица, 1/2 корня сельдерея, 4—5 ст. ложек растительного масла, 1/2 стакана красного столового вина, лавровый лист, мускатный орех, имбирь, 2–3 шт. гвоздики, перец, соль.

Говядину нарезать порционными кусками, тонко отбить и слегка посолить. Нашинковать репчатый лук, натереть на терке сельдерей, промыть изюм, отварить рис, все смешать, посолить и поперчить. Эту массу распределить на отбитых кусках мяса, свернуть в рулеты и перевязать ниткой. Положить в кипящее растительное масло и обжарить с обеих сторон. Затем влить вино,

добавить пряности и тушить около 30 мин. Перед подачей снять с мяса нитки.

Рулетики из говядины

750 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 3/4 стакана сметаны, 3/4 стакана бульона, горчица, перец, соль.

Говядину нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. Нарезать шпик и маринованные огурцы полосками, лук — кольцами. На каждый кусок мяса положить нарезанные огурец, шпик и репчатый лук. Завернуть мясо с начинкой рулетиками, обвязать каждый ниткой, запанировать в муке и обжарить.

Из сметаны, бульона, муки, соли и перца приготовить сметанный соус, залить им мясо и тушить до готовности. Перед подачей с мяса снять нитки.

Мясной рулет с омлетом

250 г говядины, 250 г свинины, 50 г белого хлеба, 3 ст. ложки молока, 1 луковица, 2 яйца, 2 г имбиря, соль, специи, 1 небольшая морковь.

***Для омлета**: 2 яйца, 1 ч. ложка жира, 3 ст. ложки молока, зелень петрушки, соль.*

Говядину, свинину, репчатый лук и замоченный в молоке хлеб заправить специями, пропустить через мясорубку. В фарш добавить 1 яйцо и пропустить через мясорубку еще раз. Приготовить из яиц, молока и рубленной петрушки омлет. Сырую морковь разрезать на 4 части. Из фарша сформовать прямоугольный пласт, положить на него омлет и морковь. Свернуть рулетом, положить на противень, смазать яйцом и испечь в духовом шкафу. Подавать в горячем или холодном виде.

Рулет, тушенный с овощами

500 г говядины (тазобедренная часть), 200 г сала-сырца, 4–5 долек чеснока, 1 морковь, 2 томата, 1 небольшая луковица, 1/2 корня петрушки, 50 г жира, перец, соль.

Мясо, затем сало отбить в форме пласта. Оба пласта натереть чесноком, перцем и солью.

Положить сало на мясо, свернуть их в виде рулета, перевязать шпагатом, обжарить, а затем тушить до готовности с подпеченными овощами, добавив немного воды или бульона.

При подаче с рулета снять шпагат и нарезать ломтиками.

Колбаски любительские

500 г говядины, 175 г свиного сала, 1 ст. ложка топленого масла, 3 ст. ложки сметаны, 4 дольки чеснока, перец, соль, бульон.

Говядину нарезать порционными кусками толщиной 1 см, отбить, положить на каждый слой тонко нарезанного свиного сала, посыпать солью, перцем и мелко нарубленным чесноком, свернуть в виде рулетиков и обжарить. Затем сложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану и тушить до готовности. Подавать колбаски, полив соусом, в котором они тушились.

Жареная баранина

1 кг баранины с костью, 20 г топленого сала, перец, соль, 1/2 лимона, зелень.

Баранью грудинку вымыть и обсушить салфеткой. С внутренней стороны вдоль реберных костей прорезать пленку, срезать с хрящей грудную кость и оголить часть ребрышек. Мясо посолить, поперчить, свернуть рулетом и перевязать шпагатом. Уложить рулет на противень, смазанный салом, и обжарить до коричневого цвета в духовке при 175 °С в течение 40 мин, поливая каждые 10–15 мин жиром. С готового рулета снять шпагат, нарезать на порции (по числу ребрышек) и уложить на овальное блюдо. Украсить зеленью и лимоном.

Зразы говяжьи, фаршированные луком и огурцами

500 г говядины, 100 г свиного фарша, 50 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 25 г готовой горчицы, зелень, соль, бульон.

Говядину нарезать на тонкие порционные куски, слегка отбить, смазать горчицей. На каждый кусок мяса положить ломтики соленых огурцов, крупно нарезанный пассерованный лук и сверху свиной фарш, свернуть в виде зраз, перевязать нитками или скрепить шпажками. Обжарить на сковороде, переложить в

кастрюлю, залить бульоном и тушить до готовности, в конце тушения добавить зелень. Подать с жареным картофелем и соусом, полученным при тушении.

Рулет из баранины

1 кг нежирного бараньего мяса (окорок), 50 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 300 г сметаны, перец, соль.

***Для начинки**: 150 г нежирной свинины, 1–2 ломтика батона, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени.*

Мясо срезать с окорока поперек волокон, отбить в тонкий пласт, придавая ему форму квадрата, посыпать солью, перцем и натереть измельченным чесноком. Приготовить начинку: батон замочить в молоке, отжать, пропустить со свининой через мясорубку и перемешать с мелко нарезанным пассерованным луком, яйцом и зеленью. Свернуть его в рулет и перевязать ниткой. Подрумянить со всех сторон на сковороде с маслом, затем переложить в жаровню, накрыть крышкой и поставить в хорошо разогретую духовку, периодически поливая сметаной. С готового мяса снять нитки и нарезать на куски.

Баранина, жаренная со сметаной

1,5 кг баранины (корейки), 500 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, перец, соль.

***Для маринада**: 1 стакан пива, 1 стакан уксуса, 1 стакан воды, 1 большая луковица, по 10 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый лист, 20 сушеных ягод можжевельника.*

Срезать с корейки жир и уложить ее в посуду. Все компоненты маринада смешать, прокипятить и кипящим маринадом залить мясо, поставить его в холодное место на 2–3 дня, периодически переворачивая. За час до жаренья мясо обсушить салфеткой, натереть солью и обильно посыпать молотым перцем. Положить на противень, полить растопленным жиром и поставить в хорошо разогретую духовку. Жарить, периодически поливая выделяющимся соком, пока мясо не зарумянится. Затем обсыпать его мукой и залить сметаной. Уменьшить нагрев и жарить до тех пор, пока мясо не станет мягким (время приготовления около 2 часов).

Плов 1-й вариант

500 г баранины (мякоти), 1 кг риса, 250 г жира, 4–5 луковиц, 1/2 кг моркови, красный молотый перец, соль.

Баранину нарезать небольшими кусочками, лук — тонкими кольцами, морковь — соломкой, рис перебрать, промыть и замочить в тепловатой на 20 мин. В чугунной кастрюле разогреть жир (баранье сало, растительное масло), положить лук и слегка обжарить. Затем положить мясо, обжарить до румяной корочки, добавить морковь, посолить, поперчить и жарить все вместе, пока морковь не станет золотисто-коричневого цвета. Засыпать в кастрюлю рис и залить водой (на 1,5–2 см выше уровня риса). Варить на среднем огне (вода над рисом должна кипеть равномерно). Когда вода выпарится, плов в кастрюле собрать горкой, накрыть крышкой и снять с огня. Через 20–25 мин плов аккуратно перемешать и выложить в круглое блюдо.

Плов 2-й вариант

650 г баранины, 650 г риса, 8 шт. моркови, 3 луковицы, 240 г бараньего сала или растительного масла, перец, соль.

Рис замочить за 1–1,5 часа до варки в подсоленной воде. Мясо нарезать кусочками по 10–15 г, обжарить в чугунной кастрюле в сильно нагретом жире до образования корочки, затем положить нарезанные соломкой лук и морковь, посолить, поперчить и жарить все вместе. В рис добавить такой же объем воды, какой занимает набухший в воде рис, и поставить варить. После того как вся вода будет поглощена рисом, кастрюлю плотно закрыть крышкой и оставить на самом слабом огне на 20 мин. При подаче рис выложить на блюдо горкой, сверху положить мясо с подливой.

Плов 3-й вариант

500 г баранины, 3 ст. ложки жира или растительного масла, 1 стакан риса, 3 стакана воды, 2 головки лука, 4 моркови, 4 томата, красный перец, зелень, соль.

Мясо, нарезанное кусочками по 15–20 г, подрумянить на сильно нагретом жире. Там же обжарить нарезанные лук и морковь. Добавить дольки томатов и залить горячей водой. Положить перебранный и промытый рис, остро поперчить, посолить, перемешать и тушить на плите или в духовке до готовности. При подаче посыпать нарубленной зеленью.

Шашлык из баранины

1 кг баранины, 150 г курдючного сала, 3 луковицы, 3 лимона, 100 г зелени, 5 томатов, соль, специи.

Мясо нарезать кусочками по 30–40 г, смешать с солью, кусочками курдючного сала, нашинкованным репчатым луком, специями, полить лимонным соком и поставить на 2–3 часа в холодное место. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с салом и обжарить. Отдельно на шпажках обжарить небольшие спелые томаты. Готовые шашлыки полить лимонным соком и подать с томатами и зеленью.

Шашлык по-домашнему

800 г баранины, 100 г топленого масла, 125 мл гранатового сока, 2–3 луковицы, петрушка, перец, соль.

Баранину нарезать кусочками по 30–40 г, положить в посуду с маслом, посыпать солью, перцем и обжарить. В конце добавить нарезанный кольцами репчатый лук и продолжить жарить еще 5 мин. Затем влить гранатовый сок, перемешать и снять с огня. При подаче обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Форшмак из мяса и сельди запеченный

300 г отварной говядины, 100 г филе сельди, 1 небольшая луковица, 2 отварные картофелины, 200 г сметаны, 2 яйца, сливочное масло, по 25 г сухарей и сыра, перец, соль.

Отварную холодную говядину, филе сельди без кожи и костей, сырой репчатый лук пропустить 3–4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. В подготовленную массу добавить вареный протертый картофель, сметану, сырые яичные желтки, перец, соль. Взбить в пышную эластичную массу, затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Положить в кондитерский мешок или бумажный корнетик и выпустить на смазанные маслом порционные сковороды красивым рисунком (можно выпустить массу в корзиночки или волованы). Форшмак посыпать тертым сыром с сухарями и запечь в духовке. Можно приготовить форшмак без добавления картофеля, а вместо говядины использовать мясо вареной птицы.

Бигос праздничный

200 г свиного мяса без костей, 200 г телятины, 250 г полукопченой колбасы, 150 г копченой грудинки, 750 г квашеной и 750 г свежей капусты, 50 г свиного сала, 2 ст. ложки жира, 10 г сушеных грибов, 100 г томатного пюре, 150 г сушеного чернослива, 1 стакан красного вина, 1 ст. ложка муки, сахар, перец, соль.

Квашеную капусту мелко нарезать, залить небольшим количеством кипятка и тушить до готовности.

Свежую капусту нашинковать, положить в предварительно замоченные мелко нарезанные грибы, залить небольшим количеством кипятка и тушить до готовности. Свинину и телятину нарезать кусочками, посолить и обжарить на сковороде в горячем жире.

Нарезать грудинку, положить вместе с обжаренным мясом в квашеную капусту и тушить около 40 мин, затем добавить нарезанную колбасу.

Свиное сало мелко нарезать и перетопить, шкварки положить в свежую капусту, а на жире спассеровать муку.

Все перемешать, добавить пассерованную муку, замоченный чернослив, томатную пасту, красное вино, заправить по вкусу солью, молотым перцем, сахаром. По желанию можно добавить горсть молотых плодов можжевельника, майорана.

Сушеный чернослив можно заменить сливовым повидлом или джемом.

Согласно старинной рецептуре, бигос готовился в течение 2–3 дней: несколько раз доводили до кипения, затем остужали на холоде (морозе).

Колбаса свиная домашняя

1 кг свинины, 2–3 луковицы, 1–2 дольки чеснока, мускатный орех, лавровый лист, майоран, перец, соль.

Свинину с луком мелко изрубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить нарубленный чеснок, соль, измельченные пряности и перемешать. Наполнить фаршем свиные кишки, концы туго перевязать ниткой, уложить спиралью на сковороду и наколоть вилкой. Колбасу запечь в духовом шкафу с обеих сторон, периодически поливая выделяющимся соком. Если сока мало, можно добавить немного воды или сухого вина или сбрызнуть соком лимона или граната. Подавать сразу после приготовления с жареным или отварным картофелем и домашними разносолами.

Колбаса домашняя с говядиной

1 кг полужирной свинины, 1 кг говядины, 500 г соленого шпика, соль, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 ч. ложки красного молотого перца, 5 г кориандра, 1–2 дольки чеснока.

Говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить 300 мл воды, соль, сахар и перемешать. Свинину нарезать на кусочки и перемешать с измельченным шпиком. Все поставить в холодное место на 12–24 час. Говяжью массу еще раз пропустить через мясорубку. Подготовленные продукты смешать с пряностями, полученным фаршем набить подготовленные тонкие свиные кишки, через 20–25 см закручивая и завязывая их.

Варить или жарить до готовности.

Рулет из свинины и трески

1 кг свинины, 500 г филе трески, 2 яйца, 3 луковицы, чеснок, зелень укропа, соль, красный молотый перец, щепотка сахара, лавровый лист, сметана.

***Для маринада**: уксус 9 %-ный, репчатый лук, черный молотый перец.*

Приготовить маринад: уксус развести пополам с холодной кипяченой водой, добавить измельченный лук, молотый перец и перемешать. Мякоть свинины нарезать кусочками по 50—100 г, залить маринадом и выдержать в нем 12 часов. Затем мясо и филе трески пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить обжаренный репчатый лук, измельченный чеснок, зелень укропа, сахар, перец, соль и хорошо вымешать фарш. Выложить его на фольгу или целлофан слоем 1 см, в середину поместить половинки вареных яиц. Края рулета соединить, перевязать шпагатом и варить в подсоленной воде с лавровым листом до готовности. Положить рулет под пресс и поставить в холодное место на 10–12 часов. Снять с рулета фольгу или целлофан, смазать сметаной и поставить в разогретую духовку на 10–15 мин, пока на поверхности не образуется румяная корочка.

Подавать в горячем или холодном виде, нарезав ломтиками.

Колбаски праздничные

1 кг свинины, 200 г внутреннего свиного жира, 1 кг говядины, 100 г чеснока, 3 ч. ложки крупно молотого перца, 50 г коньяка, соль.

Мясо промыть, освободить от пленок и мелко нарезать. Чеснок растолочь, сало нарезать мелкими кубиками. Смешать мясо, сало и чеснок, добавить коньяк, перец и соль. Хорошо перемешанную массу вынести на холод, выдержать 5—б часов, а затем начинить ею подготовленные кишки. Перевязывая суровой ниткой, сформовать колбаски нужной длины и свернуть их колечком, сводя завязанные концы. Колбаски проколоть спицей, уложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Колбаса сельская

1 кг мяса со свиной головы, 1 кг свиной печени, 1 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 1/2 небольшого корня сельдерея, 2 крупные моркови, 1 небольшой пучок зеленого лука, соль, 4 ст. ложки бульона, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка майорана.

Свиную печень, мясо, грудинку, морковь и сельдерей варить около 2 часов. Лук и чеснок измельчить и слегка спассеровать. Все пропустить через мясорубку, добавить пряности и бульон, тщательно перемешать. Приготовленным фаршем наполнить оболочки или кишки. Варить или жарить до готовности.

Купаты домашние

1 кг полужирной свинины, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 1-2 ч. ложки красного молотого перца, 1 г тмина, 1/2 г молотой гвоздики, соль.

Свинину пропустить через мясорубку с крупной решеткой (8 мм), лук и чеснок со средней (б мм). Затем мясо, лук, чеснок, соль и пряности перемешать. Наполнить фаршем свиные или говяжьи кишки диаметром 2,5–3 см, перекручивая их через каждые 20 см. Набивка фарша должна быть не тугой, чтобы при нажатии изделия принимали плоскую форму. Жарить купаты на сковороде с жиром или на шампурах над горячими углями.

Колбаса домашняя с мозгами

1,3 кг свиной грудинки без шкурки, 400 г постной свинины, 300 г свиных мозгов, 2 луковицы, соль, 1 ст. ложка белого молотого перца, 2 ч. ложки молотого душистого перца, 4 ч. ложки молотого мускатного ореха.

Мясо и очищенные мозги пропустить через мясорубку, добавить тертый лук, соль, пряности и хорошо перемешать. Наполнить фаршем свиные кишки и перекрутить колбаски, придавая им нужную длину. Жарить на свином жире до готовности.

Колбаски «Любительские»

500 г жирной свинины, 100 г говяжьей печенки, 3–4 шт. картофеля, 2 луковицы, 40 г шпика, 1 яйцо, 50 г жира, перец, соль.

Свинину и печенку пропустить через мясорубку. В натертый сырой картофель добавить спассерованный на шпике лук, взбитое яйцо, соль и перец. Все продукты перемешать.

Наполнить фаршем подготовленные свиные или говяжьи кишки, придавая изделиям форму колбасок. Наколоть их в нескольких местах вилкой, варить 10–15 мин в воде, затем запечь в духовке.

Рулетики с черносливом

500 г говядины, 200 г нежирной свинины, 100 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 20 шт. чернослива, 2 ст. ложки маргарина, 2–3 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.

Мясо нарезать, пропустить вместе с луком через мясорубку, добавить замоченный и слегка отжатый хлеб, яйцо, перец, соль и перемешать. Сформовать из фарша лепешки, в каждую положить по 2 шт. чернослива без косточек, свернуть (на посыпанной сухарями доске) в виде рулетиков, смазать маргарином и запечь в духовом шкафу, при необходимости подливая на противень мясной бульон или горячую воду.

Колбаски праздничные

250 г говядины, 250 г свинины, 50 г шпика, 2 ст. ложки сметаны, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, жир, красный молотый перец, соль.

Говядину и свинину вместе с чесноком дважды пропустить через мясорубку. Добавить сметану, соль, перец и выбить фарш. Сформовать лепешки, на середину каждой положить тонкие, полоски шпика, натертого красным перцем, свернуть в виде

колбасок, обжарить и довести до готовности в духовке. При подаче полить растопленным сливочным маслом или маргарином.

Колбаса, запеченная с томатами и сыром

500 г вареной колбасы, 2 томата, 100 г сыра, 2,5 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, соль.

Разрезать колбасу на 8—10 кусочков, на каждый из них положить кружочек томата, а сверху слой тертого сыра, смешанного со сметаной и взбитым яйцом. Колбасу выложить на смазанный маслом противень и запечь в горячем духовом шкафу (200–220 °С).

Котлеты, фаршированные печенью с грибами

400 г свинины, 60 г свиной печенки, 40 г сала, 1 яйцо, 15 г сушеных грибов, 1 небольшая луковица, 100 г черствого белого хлеба, жир, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

Печенку обжарить на сале и пропустить через мясорубку. Сваренное вкрутую яйцо и вареные грибы нарезать соломкой.

Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать. Все соединить, добавить соль, перец и хорошо перемешать. Свинину пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, разделать на лепешки и завернуть в них фарш. Придать изделиям форму котлет, смочить во взбитом яйце, запанировать в натертом хлебе, обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовке. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Котлеты, запеченные под майонезом

400 г говядины, 1 ст. ложка воды, 75 г жира, 1–2 луковицы, 150 г майонеза, перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, воду и перемешать. Сформовать из фарша изделия овальной формы и обжарить. Репчатый лук нарезать, спассеровать и покрыть им котлеты. Уложить их на смазанный жиром противень, смазать майонезом и запечь в духовке (10–15 мин).

Котлеты, фаршированные сыром и орехами

500 г свинины, 2 ст. ложки воды, жир, перец, соль.

***Для фарша**: 50 г сыра, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г сливочного масла.*

***Для панировки**: 100 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки молока.*

Свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, воду и выбить.

Приготовить фарш из сыра, грецких орехов и сливочного масла (орехи подсушить в духовом шкафу, сыр нарезать соломкой). Из свиного фарша сформовать лепешки, на середину уложить фарш из сыра и орехов в виде бочонка, завернуть и придать изделиям продолговатую форму. Смочить их в яйце (или в смеси из взбитого яйца и молока) и запанировать в сухарях или свежих хлебных крошках. Обжарить на жире и довести до готовности в духовке.

Биточки в сметане

200 г говядины, 200 г свинины, 1,5 моркови, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 30 г жира, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Говядину и свинину дважды пропустить через мясорубку. Сырую морковь натереть на терке и смешать с фаршем, добавить молоко, слегка взбитые яйца, соль, перец и перемешать. Сформовать биточки, обжарить с обеих сторон на сковороде, залить сметаной и запечь в духовом шкафу.

Биточки в омлете

400 г свинины, 3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки жира, 4 яйца, 1/3 стакана молока, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, специи, соль.

Свинину дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, специями, мелко нарубленным чесноком и хорошо выбить. Сформовать биточки, запанировать их в муке и обжарить. Затем залить смесью из взбитых яиц и молока и запечь в духовом шкафу.

Котлеты, фаршированные печенью

650 г говядины, 100 г свинины, 100 г паштета из куриной печени, 0,5 стакана молока, 1 долька чеснока, 125 г зеленого лука,

1 яйцо, молотые сухари, 50 г топленого масла, перец, соль, зелень.

Из говядины и свинины приготовить фарш. Добавить молоко, перец, соль, чеснок, припущенный лук и тщательно перемешать. Сформовать лепешки, на середину каждой положить паштет из куриной печени. Изделиям придать овально-приплюснутую форму, смочить в яйце, запанировать в молотых сухарях и обжарить на топленом масле. Довести до готовности в духовом шкафу. При подаче украсить зеленью.

Зразы с сыром

500 г говядины, 60 г шпика, 2 ст. ложки воды, специи, соль, 2 ст. ложки свиного жира.

***Для фарша**: 100 г сыра, 40 г сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей.*

Мясо со шпиком дважды пропустить через мясорубку, добавить воду, соль, специи и хорошо перемешать. Массу разделить в виде лепешек толщиной 1 см и на каждую положить по кусочку сыра и сливочного масла, края соединить. Обвалять в яйце и запанировать зразы в сухарях, придав изделиям овальную форму. Обжарить на жире, затем довести до готовности в духовке.

Голубцы по-домашнему

500 г мякоти говядины, 1/2 кочана капусты, 2–3 ст. ложки риса, 1–2 луковицы, 3–4 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 2 стакана сметаны, 0,5 стакана протертых томатов или томатного сока, соль, перец, зелень по вкусу.

Приготовить фарш. Мякоть говядины зачистить от пленок и пропустить через мясорубка. В фарш добавить отваренный рассыпчатый рис, мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, соль, перец и хорошо перемешать.

Листья белокочанной капусты сварить до полуготовности в подсоленной воде. Срезать утолщенные части, положить на каждый лист фарш, завернуть конвертом и обвязать белыми нитками. Обжарить с двух сторон на сковороде с жиром.

Обжаренные голубцы положить в неглубокую кастрюлю или гусятницу, залить сметаной, добавить протертые свежие томаты или томатный сок, немного посолить и тушить на слабом огне (под крышкой) до готовности.

Перед подачей с голубцов удалить нитки, уложить на

подогретое блюдо, залить образовавшимся при тушении соусом и посыпать мелко нарезанным укропом.

Сбоку положить 5–6 веточек зелени петрушки.

Котлеты, фаршированные сыром, в тесте

***Для фарша**: 0,5 кг свинины, 0,5 кг говядины, 1 яйцо, перец, соль.*

***Для начинки**: 100 г твердого сыра, 40 г сливочного масла, 1 вареное яйцо.*

***Для теста**: 1 стакан муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, соль, растительное масло.*

Мясо пропустить через мясорубку, добавить яйцо, перец, соль и хорошо перемешать. Сыр и вареное яйцо натереть на терке и растереть со сливочным маслом. Из фарша сформовать котлеты с сырной начинкой. Для теста муку растереть с яйцами и солью и, перемешивая, влить молоко. Тесто должно быть консистенции густой сметаны. Каждую котлету обмакнуть в тесто и жарить в растительном масле до готовности.

Советы кулинара

• При жарке не рекомендуется класть куски мяса вплотную друг к другу. В этом случае не будет вытекать сок и мясо получится более сочным и вкусным.

• Поджаренное мясо покроется аппетитной румяной корочкой, если минут за десять до готовности обмазать кусочки мяса сметаной.

• Чтобы уменьшить потерю сока при жарке мяса, порционные куски мяса панируют (в муке, молотых сухарях, крошках тертого пшеничного хлеба, в подсушенном хлебе, нарезанном маленькими брусочками или кубиками, в льезоне).

• Говяжье жаркое приобретает приятный вкус, если мясо за несколько часов до приготовления смазать горчицей. К тому же горчица способствует размягчению жесткого мяса.

• Для блюд из отварного мяса лучшими гарнирами являются отварные овощи (картофель, морковь, репа, зеленый горошек, кукуруза, стручки фасоли), а также отварной рис.

• Для блюд из тушеного мяса подходят гарниры из картофеля, моркови, репы, лука, капусты. Обычно эти овощи поджаривают, а затем тушат вместе с мясом.

• К мясу, жаренному порционными кусками, подают овощи, приготовленные в масле или молочном соусе, пюре из овощей, жареные помидоры, кабачки. К жареной порционной свинине очень подходит тушеная капуста (особенно квашеная), а к баранине — фасоль в томате или масле, отварной рис.

• К мясу, которое жарят целым куском, подают чаще всего жареный картофель или картофельное пюре, гарниры из круп или макаронных изделий.

• Говядину духовую готовят из мякоти заднетазовой части туши, нарезая ее на куски неправильной четырехугольной или овальной формы толщиной 20–25 мм, массой 80 и 125 г.

• Чтобы определить готовность мяса, приготовленного любым способом, следует проколоть вилкой или ножом самую толстую часть. Если будет вытекать не красный, а бесцветный сок — мясо готово. Однако делать это нужно крайне осторожно и в конце ожидаемой готовности, иначе через сделанные отверстия вытекает сок, мясо теряет питательные вещества и становится сухим.

• Если некоторые блюда из говядины (бифштексы, ростбифы и др.) можно готовить полупрожаренными, с кровью, то блюда из свинины, телятины и баранины никогда не подают не прожаренными.

• Для жарки отведите сковороду с толстым дном. Протрите ее солью, ополосните, поставьте на огонь и раскалите: когда капля воды не образует брызги, а шариком покатится по дну — можно класть мясо.

• Готовить жареное мясо нужно непосредственно перед подачей: даже кратковременное хранение значительно снижает его вкусовые качества. Питательная ценность остывшего и вновь разогретого мяса ниже, и оно хуже усваивается. Если все-таки жареное мясо осталось, его надо незамедлительно протушить в соусе.

• Вареное мясо будет сочным, если его положить в небольшое количество кипящей воды с добавкой 1–2 ст. ложек оливкового масла, быстро довести до кипения, а затем варить под плотно закрытой крышкой при очень слабом кипении бульона (так, чтобы «всплывало по бульке»).

• Для жаренья мяса обычно используют безводные жиры: топленое масло, свиной топленый жир, оливковое или иное растительное масло и др. Можно использовать

и смеси жиров: растительное масло (40 %), сливочное масло (40 %) и кулинарный жир (20 %).

• Чтобы молоток не прилипал к мясу, а мясо не разбрызгивалось в стороны, можно отбивать его через целлофан.

• Чтобы куски жесткого мяса стали мягче, смочите их лимонным соком, дайте соку впитаться и жарьте мясо на предварительно хорошо разогретой сковороде.

• Во время жарки на вертеле угли не должны дымить, иначе готовые изделия будут пахнуть дымом. Расстояние до углей должно быть 10–15 см для достаточного притока воздуха.

• Изделия, приготовленные на вертеле, надо жарить непосредственно перед подачей, так как даже самое непродолжительное хранение отрицательно сказывается на их вкусе.

• К жирным мясным блюдам хорошо подходят соусы с кислым вкусом, заправленные лимонным соком, винным уксусом, сухим вином; к нежирным — соусы с нейтральным вкусом, содержащие сливки, сметану, яйца, масло.

• Сосиски варят в кипящей воде (0,5 л на 100 г продукта) 3–5 мин, сардельки — 7—10 мин. Если варить их дольше, они станут безвкусными. Они будут еще вкуснее, если отварить их на пару.

• Даже совершенно чистую мясорубку, перед тем как пользоваться ею, нужно обдать кипятком.

• Сильно загрязненные места в духовке намочите нашатырным спиртом и оставьте на ночь — утром грязь ототрется с помощью обычной мочалки.

• Гарнир к блюду должен гармонировать с основным компонентом. Не подходящий по вкусу и аромату гарнир может значительно снизить качество основного компонента, уменьшить его аппетитность и даже пищевую ценность.

• При маринировании молодой баранины и домашней птицы уксус лучше заменить сухим вином.

• Бульон из баранины хорошо подходит для картофельного и рисового супов.

• Чтобы устранить неприятный запах баранины, нужно положить мясо в свежее молоко за час до начала готовки, а затем смазать толченым чесноком.

• Шашлык — кусочки мяса прямоугольной формы, вырезанные из заднетазовой части туш, нанизанные на

палочки вперемежку с кружками репчатого лука. Масса одного кусочка 15–30 г. На порцию шашлыка массой 125 г расходуют 115 г мяса и Юг репчатого лука.

• Чтобы жир на сковороде не пенился, положите в него щепотку соли.

• К шашлыку хорошо запечь помидоры (помидоры следует насаживать на шампур не вдоль крепления плодоножки, а поперек плода, тогда он не будет крутиться на шампуре), лук и баклажаны.

• Чтобы мясо хорошо подрумянилось, надо, перед тем как жарить, вытереть его досуха чистым полотенцем.

• Отрезанная половинка репчатого лука останется свежей, если на срезе смазать ее сливочным маслом или завернуть в пленку.

• Жесткое мясо станет мягче, если нарезанные на порции куски отбить, смочить лимонным соком и дать ему впитаться.

• Если, перед тем, как жарить мясо, слегка посыпать его сахарной пудрой, на нем образуется вкусная поджаристая корочка.

• Зелень будет долго оставаться свежей и сочной, если ее нашинковать или пропустить через мясорубку, смешать с 20 % соли, добавить по вкусу черный молотый перец (в качестве консерванта, который будет препятствовать плесневению), закрыть в банке плотной крышкой и хранить в холодильнике. Такую заготовку очень удобно использовать в зимнее время для приготовления различных блюд.

• При приготовлении фарша для котлет хлеб надо замачивать в воде, а не в молоке (которое лишает котлеты сочности и придает жесткость). Яйца в котлетный фарш не добавляются, т. к. они придают котлетам жесткость (яйца можно добавить, только если фарш получился слишком жидкий из-за чрезмерной добавки воды). Для сочности в середину котлеты следует поместить небольшой кусочек льда. Перед обжариванием котлету обязательно надо обвалять или только в яйце, или сначала в муке, а затем в яйце — это создаст непроницаемую оболочку, сохраняющую сок. После обваливания в яйце котлету можно дополнительно обвалять в сухарях или свежих хлебных крошках.

• Котлеты, как и большинство других блюд, хороши тогда, когда их жарят небольшими партиями и подают «с пылу с жару».

• Если приготовленное рагу получилось слишком густым, можно добавить в него немного бульона или соуса.

• Срок хранения мелкокусковых натуральных полуфабрикатов (непанированных) при температуре не выше +6 °С — 24 ч. Панированные не могут храниться более 4 часов.

• Если мясо имеет неприятный запах, нужно его хорошенько промыть в нескольких водах, протирая поверхность мочалкой, затем обтереть водкой, дать полежать 10–15 мин. и при варке положить 1–2 кусочка древесного угля (можно опустить в кастрюлю помещенные в плотный хол-щевый мешочек аптечные таблетки активированного угля «карболен»), которые поглотят остаточный запах. Жарить или запекать такое мясо нельзя!

• Еще раз напоминаем, что не следует замачивать хлеб для котлет в молоке, так как при соединении с мясным соком молочный белок свернется, в результате чего котлеты станут жесткими и кисловатыми. По этой причине в фарш не добавляются и содержащие белок яйца. Но непосредственно перед жаркой не забывайте щедро обвалять котлеты в разболтанном яйце (без добавки молока).

• Жесткое говяжье мясо станет нежным и быстрее сварится, если с вечера его со всех сторон натереть сухой горчицей и поместить в холодильник. А перед тем, как готовить, его нужно вымыть холодной водой. Таким образом можно некоторое время и сохранять свежее мясо при отсутствии холодильника — в этом случае мясо протирается водкой, обильно со всех сторон посыпается сухой горчицей и завертывается в сухую ткань, предварительно также обсыпанную горчицей с внутренней стороны. Затем все завертывается в несколько слоев газеты.

• Соль и лавровый лист добавляйте не ранее, чем за 5— 10 мин. до готовности мяса. После готовности лавровый лист следует сразу удалить (иначе он будет придавать горечь).

• Мясо следует отбивать на доске, предварительно смоченной водой.

• Отварное мясо при подаче к столу нарезают поперек волокон и поливают соусом.

• Самые жесткие и жилистые части говядины,

баранины и свинины — наружный кусок бедра и шея. Мягче — лопатка, спинка и верхняя часть бедра. А самое нежное, мягкое мясо — вырезка, подпоясничная мышца. Говяжья — длиной до 50 см, свиная — не больше 25 см.

• Значительно вкуснее будет мясо, приготовленное не в воде, а в овощном отваре.

• Не следует нарезанные куски мяса оставлять в воде, т. к. при этом вместе с мясным соком теряется 10–20 % питательных веществ.

БЛЮДА ИЗ МЯСНЫХ СУБПРОДУКТОВ

Язык под грибным соусом

1 язык (500 г), 1–2 моркови, по 1 корню сельдерея, петрушки, 1 луковица, соль.

***Для соуса**: 150 г свежих грибов, 1 стакан вина, 2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки жира.*

Язык (говяжий или свиной) сварить в подсоленной воде с кореньями и луком, обмыть холодной водой и быстро снять кожу, нарезать ломтиками, уложить на блюдо и полить соусом: грибы залить водой, довести до кипения, отцедить, нарезать, обжарить с мукой, влить вино и варить 10 мин, посолив и поперчив по вкусу.

Язык, жаренный в тесте

1 говяжий язык (500 г), 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 3/4 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметанного соуса, соль.

Язык отварить в подсоленной воде с кореньями и луком до готовности, окунуть в холодную воду, очистить от кожи и нарезать кружочками. Из муки, яиц, молока и соли приготовить тесто, обмакивать в него кружочки языка и жарить в большом количестве жира. Отдельно подать сметанный соус.

Язык говяжий с грибами и орехами

*2 небольших языка (всего около 1 кг), 75 г сливочного масла, 2 луковицы, 300 г свежих грибов, 1 стакан очищенных грецких орехов, 4—*5 *долек чеснока, 1,5 стакана сметаны, перец, соль, зелень петрушки.*

Языки отварить в подсоленной воде, очистить от кожи, нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, добавить нарезанный кольцами и поджаренный до золотистого цвета лук, а также бланшированные и поджаренные в масле грибы. Орехи и чеснок растереть в однородную массу, смешать ее со сметаной, посолить, поперчить и залить язык с грибами и луком. Накрыть крышкой и поставить в слабо нагретый духовой шкаф, чтобы соус не кипел. Готовое блюдо выложить в глубокую посуду и посыпать

зеленью петрушки.

Язык говяжий под кисло-сладким соусом

1 говяжий язык, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, лавровый лист, перец горошком, соль.

***Для соуса**: 1,5 стакана бульона, 100 г изюма, 1/2 стакана чернослива, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса.*

Язык отварить в подсоленной воде с кореньями, луком, перцем и лавровым листом. Затем обмыть его холодной водой, очистить от кожи и снова опустить в горячий бульон. Приготовить соус: слегка поджарить на сливочном масле муку, развести процеженным бульоном, в котором варился язык, влить уксус, добавить сахар и хорошо перемешать. Чернослив отварить, изюм размочить в воде, положить их в соус и прокипятить 8—10 мин. Язык нарезать, выложить на блюдо и полить соусом.

Пудинг из печенки

500 г печенки, 1/2 л молока, 1 луковица, 100 г масла или маргарина, 4 яйца, перец, соль, зелень петрушки, панировочные сухари.

Печенку залить молоком и выдержать в течение 1 часа. Затем печенку и лук пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, размягченное масло, мелко нарезанную зелень, перец, соль. Все перемешать, добавить взбитые яичные белки. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Жюльен из языка с грибами

150 г языка, 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки острого томатного соуса, соль, зелень петрушки.

Мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле. Добавить мелко нарезанные и обжаренные грибы, посолить и жарить до готовности. Положить нарезанный соломкой вареный язык и перемешать. Добавить сметану, предварительно смешав ее с острым томатным соусом.

Выложить в кокотницы или порционные сковороды, посыпать

мелко нарубленной зеленью петрушки и запечь в духовке.

Жюльен из ветчины и грибов

150 г нежирной ветчины, 150–200 г свежих грибов, 1–2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3/4 стакана сметаны, 2–3 ст. ложки острого томатного соуса, соль, зелень.

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на сливочном масле. Добавить мелко нарезанные и обжаренные грибы (белые, шампиньоны), посыпать солью и продолжить жарить до готовности. Положить нарезанную соломкой ветчину и перемешать. Добавить сметану, предварительно смешав ее с острым томатным соусом. Выложить в кокотницы, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки (укропа) и запечь в духовом шкафу.

Жюльен из печенки с грибами

350 г свиной или говяжьей печенки, 200 г шампиньонов, 1–2 луковицы, 60 г сливочного масла, 1/2 стакана сметанного соуса, 25 г сыра, соль.

Печенку ошпарить кипятком, нарезать кубиками и потушить с небольшим количеством сливочного масла до готовности. Вареные грибы нарезать ломтиками и обжарить вместе с луком. Все продукты соединить, посолить и заправить сметанным соусом. Выложить в кокотницы, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу.

Сальник

1 бараний сальник, 1 кг бараньей печени, 1,5–2 стакана гречневой крупы, 3 яйца, 3 луковицы, 5–6 сухих белых грибов, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Из гречневой крупы с добавлением нарезанного лука сварить рассыпчатую кашу. Печень вымочить в течение 2 часов в воде или молоке и мелко нарезать. Сухие грибы растереть в порошок. Все компоненты соединить, посолить и поперчить, добавить сметану и перемешать. Сальник уложить в глиняный горшок или кастрюлю, наполнить подготовленным фаршем и прикрыть его краями сальника. Посуду плотно закрыть крышкой и поставить в духовку. Запекать на умеренном огне в течение 1–1,5 часа.

Няня

1 баранья голова, 4 бараньи ноги, 1 бараний желудок, 2 стакана гречневой крупы, 4 луковицы, 100 г сливочного или подсолнечного масла, перец, соль.

Баранью голову и ноги разварить так, чтобы мясо отстало от костей. Мозги вынуть, мясо отделить, мелко нарубить, посолить, поперчить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить маслом, смешать с нашинкованным луком и подготовленным мясом. Бараний желудок тщательно выскоблить, вымыть, начинить фаршем, в середину поместить мозги, зашить, положить в глиняный горшок или кастрюлю с толстым дном и поставить упревать в слабо нагретую духовку на 2–3 часа.

Печенка говяжья, жаренная в сметане

800 г печенки, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки жира, 1 луковица, 3 ст. ложки муки, перец, соль.

Печенку очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить. Переложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный спассерованный лук, сметану, разведенную 1/2 стакана воды. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь на 10 мин.

Печень, тушенная с грибами

800 г телячьей или говяжьей печени, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 5—6 сушеных грибов, 2 ч. ложки сахара, 1 —2 ст. ложки томатного пюре, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, перец, соль.

Печень нарезать небольшими ломтиками (толщиной 1,5–2 см), посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле до полуготовности. Предварительно замоченные грибы отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком. Печень вместе с грибами и луком положить в кастрюлю, влить сметану и грибной отвар (1 стакан), томатное пюре и тушить 10–20 мин.

Свиной сычуг (желудок) фаршированный

Свиной желудок тщательно зачистить, промыть, вымочить в холодной воде в течение 2–3 часов и еще раз промыть. Сделать разрез и наполнить желудок не очень плотно фаршем.

Для его приготовления тщательно обработанные мясо свиной головы, щековину, уши, губы и язык нарезать длинными прямоугольными кусочками.

Посыпать солью, перцем, добавить чеснок, влить воду (0,5–0,6 л) и все хорошо перемешать. В посуду положить решетку, на нее подготовленный желудок. Залить водой, добавить коренья, соль, лавровый лист и перец горошком, довести до кипения и варить при слабом кипении до мягкости. Готовое изделие охладить в бульоне, затем выдержать под прессом. При подаче нарезать на порции.

Подать с хреном, уксусом, горчицей.

Перепеча

1 кг бараньей печени, 1 бараний сальник, 4 яйца, 1–1,5 стакана молока, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 10 горошин черного перца, соль.

Печень очистить от пленок, промыть, ошпарить кипятком и мелко нарубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок, перец, соль и растереть в однородную массу.

Взбить два яйца и два желтка и смешать с молоком и соединить с подготовленной массой.

Сальник уложить в глиняный горшок или кастрюлю, наполнить фаршем и прикрыть его краями сальника.

Поверхность смазать взбитыми белками и поставить посуду в духовку.

Запекать на слабом огне в течение 2–3 часов.

Советы кулинара

Говяжьи почки непосредственно перед тепловой обработкой нужно очистить от пленок и вымочить в холодной, слегка подкисленной уксусом воде 5–6 часов.

Чтобы свежие грибы не потемнели при обработке, их нужно класть в слабо подкисленную уксусом или подсоленную холодную воду.

Увядшая зелень (укроп, петрушка, сельдерей) — снова станет свежей, если ее положить на несколько минут в воду, в которую добавлено немного уксуса (1 ч. ложка на полстакана воды).

При приготовлении фарша мясо пропускают через мясорубку, солят и перемешивают. Полученную массу рекомендуется на 1–2 часа поставить в холодное место, чтобы набухли белки.

Из-за содержания некоторых токсичных веществ перед приготовлением порезанную ломтями свиную печень надо обязательно вымачивать в холодной воде 2–2,5 часа, сменив воду 1–2 раза.

С печени легко снять пленку, если предварительно опустить ее на минуту в горячую воду. А если перед жаркой печень подержать 2–3 часа в холодном молоке, то она становится очень вкусной и мягкой.

Чтобы придать блюду легкий аромат чеснока, нужно зубчик чеснока наколоть на вилку и опустить его в блюдо на несколько секунд.

Почки надо жарить на сильном огне, это предупредит излишнее вытекание сока из них. От большой потери сока почки становятся жесткими.

БЛЮДА ИЗ КРОЛИКА И ЗАЙЦА

Кролик жареный, фаршированный рисом

1 небольшой кролик, 50 г сливочного масла или кроличьего жира, 100 г шпика, 1 стакан отварного риса, 1 яйцо, 2 луковицы, пряности, соль.

У тушки, выдержанной в маринаде (уксус и вода) 15 часов, отрезать переднюю часть (лопатки и шею). Спинку и заднюю часть нашпиговать кусочками шпика, посыпать смесью соли с пряностями и нафаршировать, брюшко зашить. Положить спинкой вверх на противень с разогретым маслом и жарить в духовом шкафу, часто поливая выделяющимся соком. Если сока мало, добавить немного бульона. Для приготовления фарша лопатки отварить в подсоленной воде, снять мясо с кости и пропустить через мясорубку, перемешать с вареным рисом, мелко нарезанным и спассерованным на масле луком, пряностями, солью и яйцом. Готового кролика разрезать на порции, уложить на блюдо и залить процеженным соком, в котором он жарился. На гарнир подать брусничное повидло, томаты.

Кролик, тушенный с картофелем

1 кролик, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 50 г жира, 2 дольки чеснока, 3 стакана бульона, специи, соль, зелень.

Тушку кролика разрубить на порции, слегка посолить, обжарить, положить в порционные горшочки (по 2 куска на порцию), добавить мелко нашинкованный лук, нарезанный крупными дольками картофель, мелко нарубленный чеснок, соль, лавровый лист, перец горошком и залить бульоном или водой так, чтобы продукты были им покрыты.

Горшочки накрыть крышками и поставить в разогретую духовку. При подаче посыпать блюдо зеленью петрушки и укропа.

Кролик, тушенный с овощами

1 небольшой кролик, маринад, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 лавровый лист, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Тушку кролика разрубить на куски и выдержать в маринаде (уксус и вода в соотношении 1:1) 15 часов. Пожарить на масле нарезанные кружочками лук и морковь, затем мясо, положить зелень петрушки, лавровый лист, соль по вкусу, налить 2 стакана горячей воды, закрыть посуду крышкой и тушить до готовности. Готовое мясо с овощами выложить на подогретое блюдо, залить соусом и украсить веточками петрушки. Для приготовления соуса в бульон, в котором тушился кролик с овощами, добавить разведенную небольшим количеством воды муку, горчицу, сметану и проварить 2–3 мин.

Кролик, тушенный в сметане

1 кролик, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 2 стакана маринада, 100 г шпика, 2 стакана бульона, специи, соль, зелень.

Тушку кролика нарезать крупными кусками, залить маринадом (6 %-ный уксус и вода в соотношении 1:1) и поставить на 15–20 часов в холодное место.

Замаринованное мясо прогреть, нашпиговать свиным салом и обжарить в духовке до полуготовности, периодически поливая образующимся соком и жиром.

Крупные куски нарубить на порции, уложить в кастрюлю, залить горячим бульоном, положить сметану, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу и тушить 20 мин.

Подавать мясо, посыпав зеленью, с соусом (в выделившемся при тушении соке развести муку и прокипятить).

Кролик, тушенный в соусе из овощей и вина

1 кролик, маринад, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 луковицы, 2 корня петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 стакан бульона или воды, 1/2 стакана сухого красного вина, 2 томата, лавровый лист, перец, сахар, соль, чеснок и уксус по вкусу.

Тушку кролика выдержать 1–2 часа в маринаде, приготовленном из уксуса с водой в равных долях (чтобы мясо пропиталось маринадом, проколоть тушку в нескольких местах толстой иглой). Затем тушку вытереть полотенцем, разрубить на куски, обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки и переложить в кастрюлю. На оставшемся масле потушить нарезанный ломтиками репчатый лук и перемешать с

мясом. Добавить последовательно коренья петрушки и сельдерея, нарезанные кружочками, бульон или горячую воду, сухое красное вино, очищенные от кожицы и нарезанные томаты, лавровый лист, перец и тушить в умеренно горячем духовом шкафу 35–40 мин. В конце тушения заправить соус сахаром, солью, чесноком и уксусом по вкусу.

Кролик, тушенный в томатном соусе

1 небольшой кролик, 1 ст. ложка маргарина, 2 стакана томатного соуса, специи, соль, зелень.

Тушку кролика посолить, смазать маргарином, положить на противень, налить немного воды и обжарить в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Тушку нарезать на порции, уложить в кастрюлю, залить горячим томатным соусом, добавить специи по вкусу и тушить в закрытой посуде 25–30 мин.

Подавать с гарниром и соусом, в котором тушился кролик, украсить веточками зелени или посыпать зеленью петрушки и укропа.

Кролик, тушенный в пикантном соусе

1–1,5 кг мяса кролика, лимонный сок, перец, соль, 250 г свежих грибов, 2–3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 2–3 корня сельдерея, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки каперсов или 1/2 маринованного огурца, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, бульон или вода, зелень.

Мясо нарезать на порции, положить в кастрюлю, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, полить горячим растопленным маслом или маргарином и поставить на сутки в холодильник.

Грибы нарезать ломтиками и тушить в масле 15 мин. Мелко нарезанные лук и сельдерей слегка обжарить и переложить в утятницу. Сверху положить порции мяса, влить немного бульона или воды и запечь в духовом шкафу на небольшом огне.

Затем мясо вынуть, в соус добавить сахар, мелко нарезанные каперсы или огурец, грибы, размешанную с мукой сметану и варить 15 мин.

Мясо подавать с соусом и зеленью.

Кролик, тушенный с луком и вином

1 небольшой кролик, 12 небольших луковиц, 2 стакана белого сухого вина, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, розмарин, перец, соль.

Кролика нарезать на порции. В кастрюле разогреть сливочное и растительное масло, обжарить со всех сторон мясо, положить луковицы, влить вино, бульон, посолить, поперчить, всыпать 1 ч. ложку мелко нарезанного розмарина и тушить под крышкой.

Кролик, тушенный с черносливом

1 небольшой кролик, 2 стакана красного сухого вина, 2 ст. ложки уксуса, 400 г чернослива, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 3 горошины черного перца, молотый черный перец, 1 лавровый лист, щепотка тимьяна, соль, 1 ч. ложка черносмородинового джема.

Тушку нарезать на порции и выдержать сутки в смеси вина с уксусом, перцем, тимьяном и лавровым листом. Затем мясо обжарить в жаровне, влить маринад, в котором мариновался кролик, всыпать муку, предварительно замоченный чернослив и долить воды, чтобы мясо было покрыто жидкостью. Посолить, поперчить, закрыть крышкой и тушить до готовности. Размешать соус, в котором тушился кролик, с джемом, довести до кипения и полить выложенное на блюдо мясо.

Паштет из кролика

1–1,5 кг кролика с печенью, 300 г жирной свинины, 100 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 100 г белого хлеба, молоко, 2 шт. картофеля, 3 яйца, 1 сушеный гриб, 1 ст. ложка свиного жира, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

***Для соуса**: 1 банка майонеза, 1 яйцо, 1 ст. ложка хрена.*

Нарезанные небольшими кусками мясо, морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец горошком залить холодной водой и варить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. За 10 мин. до окончания варки положить печень, половину шпика и посолить.

Гриб и картофель отварить отдельно. Мясо, печень, морковь, петрушку, лук, гриб, замоченный в молоке или воде хлеб и картофель пропустить 2–3 раза через мясорубку. Добавить сырые яйца, посолить, поперчить и перемешать до образования однородной массы.

Форму смазать жиром, дно выложить полосками шпика, выложить паштетную массу и запекать в духовке 1/2 часа.

Охладить в форме, опрокинуть на блюдо.

Подавать с соусом: смешать майонез с рубленым вареным яйцом и тертым хреном.

Жаркое из зайца

1 заяц (2–2,5 кг), 1 л снятого молока или простокваши, 75 г копченого сала, 75 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 100 г сметаны, ягоды можжевельника, перец, соль, уксус, вода.

Тушку залить снятым молоком или простоквашей и водой, подкисленной уксусом, и поставить на холод (молодых зайцев на 10–12 часов, старых на 1–2 дня).

Затем тушку промыть, отделить пленку, отрезать шею, лопатки и ребра. Для запекания оставить спинную часть вместе с ножками.

Мясо нашпиговать салом, натереть солью и перцем, положить на противень с растопленным маслом и поставить в духовой шкаф.

Когда мясо подрумянится, смазать его сметаной, подлить на противень немного кипятка, добавить нарезанный лук, несколько ягод можжевельника и запекать на среднем огне, периодически смазывая сметаной.

Готовое мясо разрезать, выложить на блюдо, полить соком с противня.

Советы кулинара

• Кроличье мясо белое, легко перевариваемое и вкусное.

• Мясо кролика можно использовать для приготовления диетических блюд.

• Задняя часть тушки кролика лучше подходит для жаренья, передняя — для тушения и запекания и приготовления фарша.

• Хорошим гарниром к кролику являются моченые яблоки и моченая брусника.

• Чтобы улучшить вкус кролика, нужно предварительно замочить его в холодной воде с уксусом на 30 мин.

Квас был незаменимым при приготовлении дичи: зайчатина, отваренная в квасе, теряла свой дикий вкус и становилась достойной стола любого гурмана. Но нежелательно использовать жидкость, под названием

«квас» сейчас продаваемую в магазинах

• Пряности из можжевельника отбивают неприятный вкус зайчатины.

• Мясо кролика перед приготовлением можно несколько часов мариновать в квасе с небольшой добавкой уксуса (5:1).

• Если замочить мясо кролика на 12 часов в красном сухом вине, сократится время приготовления и мясо не будет жестким.

БЛЮДА ИЗ ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРАСНОЙ ЛЕСНОЙ ДИЧИ

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Пернатая дичь — это летная дичь наших лесов, рек, озер, болот и лугов.

Блюда из нее всегда были и по сей день остаются праздничными, парадными.

Среди пернатой боровой, болотной и полевой дичи, которая до сих пор является предметом охоты и подается к столу в разных областях и районах нашей страны, насчитывается почти три десятка видов. Это преимущественно средняя и мелкая пернатая дичь. К крупным относятся лишь фазан, глухарь и тетерев. Тетерка же, которая иногда втрое меньше тетерева-самца, вместе с дикой уткой, рябчиком и белой куропаткой относится к средней пернатой дичи.

Остальные, начиная с серой и горной куропатки и кончая воробьями, считаются мелкой дичью. Из них лесные (боровые) — куропатка, вальдшнеп, дупель, дикие голуби, свиристели; тундровые — подорожники и ржанки; полевые — сивки, перепелки; болотные, самые многочисленные, — кулики, гаршнепы, кроншнепы, песочники, травники, чернозобки, бекасники, поручейники, фифи и речные — зуйки. (Надо иметь в виду, что зоологические, охотничьи и кулинарные наименования дичи не всегда совпадают. Так, например, большая часть болотной дичи зовется у охотников куликами, а у поваров — бекасами.)

Выбор дичи. Лучше выбирать молодую и правильно застреленную дичь, т. е. чтобы были прострелены лишь крылья и ножки, а не грудка. Такая дичь называется банкетной. У банкетной дичи мясо и вкуснее, и нежнее, и белее. Молодая дичь распознается по тонкой коже под крылышками. Молодую куропатку можно отличить по перьям: у молодой они на концах остроконечные, у старой закругленные. Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна или перо птицы начинает мокнуть — значит дичь несвежая.

Разделка. Приступая к разделке, надо помнить следующее:

1. Потроша дичь, не забывать вынуть из нее зоб, набитый зернами и почками и стараться не раздавить желчный пузырь. Если это все же произойдет, надо быстро промыть дичь несколько раз в очень холодной воде, а если желчный пузырь лопнул до чистки и птица была заморожена, надо просто вырезать пропитанное желчью место. Вынимая внутренности из мелкой полевой дичи, надо стараться не затрагивать при этом жир, выстилающий внутреннюю полость птичек. Если жир все же по

неосторожности вынут вместе с внутренностями, надо отделить его и положить обратно внутрь тушек.

2. В русской кухне в противоположность французской не используют головки и внутренности дичи.

3. Дичь не опаливают, как обычную домашнюю птицу (за исключением диких уток), а лишь тщательно ощипывают перо, а мелкий пух и остатки ости удаляют, отерев птицу мукой. Если и после этого ость вынимается плохо, птицу слегка опрыскивают водкой и поджигают. Такая процедура радикально очищает птицу и значительно улучшает ее вкус.

4. Стараясь не намочить поверхность дичи, тщательно промывают ее изнутри, вытирают холщевым полотенцем и уже после этого опускают на несколько часов (крупную на 6–7, а мелкую на 2–3 ч) в специальный раствор — маринад, либо просто в холодную воду с луком и чесноком, а рябчиков и куропаток — в молоко.

Приготовление. Дичь в русской кухне только жарят. Крупную пернатую дичь — глухаря, фазана, тетерева — жарят на противне или в широкой мелкой кастрюле в духовке, предварительно обжарив птицу на сковороде с маслом на плите. Мелкую пернатую дичь, а также куропаток и рябчиков жарят (пряжат) в кастрюльке на плите на очень небольшом огне. Их как бы припускают, но в масле (можно в растительном), и время от времени поливают образующимся при этом соком, а в конце приготовления — подогретой сметаной.

Куропаток и рябчиков можно жарить и в духовке.

Просто в сметане часто жарят среднюю дичь — рябчиков и куропаток. Рябчики от такого пряжения получаются очень мягкими и вкусными.

Глухарей жарят по полтора часа, тетеревов и тетерок по часу или около часа, белых куропаток — от 30 до 45 мин, серых и горных — 25–30, рябчиков — 20–25, бекасов и перепелок — 15–20, еще более мелкую дичь — около 15 мин.

Крупную дичь надо, кроме того, обертывать листиками свиного сала или шпиговать им и после этого жарить. Остальную дичь жарят в собственном жиру и соку с добавлением масла, можно и растительного, но в котором предварительно обжарен лук.

Готовность дичи проверяют толстой иглой — она должна свободно, без усилия входить в мясо.

Часто дичь жарят на вертеле или над углями. Иногда на охоте жарят дичь прямо в перьях: обмазав в глине и выпотрошив, кладут либо в жаркие угли, золу, либо, если обмазка очень толста, просто в огонь догорающего костра; когда глина высыхает

и начинает давать трещины — дичь готова; перья пристают к глине, а тушка птицы легко отделяется; внутрь в этом случае кладут лишь масло и соль.

Обычно крупную и среднюю дичь начиняют кислыми яблоками, иногда предварительно обжаренными в масле, а гарнируют жареной картошкой, тушенной с грибами морковью, маринованными, мочеными яблоками и грибами и обязательно какими-нибудь лесными ягодами — брусникой, черникой, черемухой, морошкой или клюквой.

Тетерев или тетерка жареные

1 тетерев или тетерка, 50-100 г шпика, 100 г сметаны, 2 ст. ложки масла, 12–16 можжевеловых ягод, 0,25 ч. ложки соли.

Ощипанную и очищенную птицу замочить в маринаде (тетерева — в маринаде для крупной дичи на 1 сутки, тетерку — в маринаде для средней дичи на 8—10 ч). Затем обтереть отрубями или мукой, нашпиговать (см. выше), натереть изнутри смесью соли с толчеными можжевеловыми ягодами и жарить на противне, поливая вначале маслом, затем стекающим с птицы соком, а в конце — сметаной.

Жарить вначале на большом, затем на умеренном огне около 1 ч, большей частью грудкой вниз, но все время переворачивая для равномерного подрумянивания.

Перепелки тушеные

4–6 перепелок, 50–75 г шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки зелени петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сухого виноградного вина, 0,5 стакана горячей воды, 0,25 ч. ложки соли.

Неглубокую кастрюлю смазать маслом, уложить на дно тонкие ломтики шпика, засыпать их мелко нарезанными луком и петрушкой, положить поверх предварительно слегка обжаренных перепелок, облить их вином.

Сбоку осторожно, не задевая тушек, подлить воду, плотно закрыть крышкой и тушить на умеренном огне.

Куропатки жареные

2 *куропатки, 75 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 12–14 ягод можжевельника, 0,25 ч. ложки соли.*

Куропаток ощипать, замочить на 3–4 ч в маринаде для средней дичи, затем обтереть насухо, натереть изнутри смесью соли и толченого можжевельника, положить в невысокую кастрюлю с кипящим маслом и жарить на небольшом огне, не закрывая кастрюли, вначале больше на грудке, 25–30 мин. Периодически поливать стекающим соусом, а в конце — подогретой сметаной.

Рябчики жареные

2 *рябчика, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 ч ложки соли.*

Ощипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде (или смеси молока с водой) на 2 ч, обтереть насухо мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить так же, как куропаток (см. выше).

Рябчики молочные жареные

2 *рябчика, 1 л молока, 50 г масла сливочного, 0,5 ч. ложки соли.*

Рябчиков ощипать, замочить в холодной воде на 2–3 ч, обтереть насухо, затем положить в холодное молоко, вскипятить в нем, тотчас вынув после закипания, переложить в невысокую кастрюлю с разогретым маслом и обжаривать 20–25 мин, время от времени поливая полученным соком и подсаливая.

Этим способом жарят замороженных и долго лежавших рябчиков, особенно подвергавшихся оттаиванию.

Рябчики пряженые в сметане

2 *рябчика, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 0,25 ч. ложки соли.*

Рябчиков ощипать, очистить, замочить на 1–2 ч в холодной воде, затем насухо обтереть полотенцем и мукой, натереть солью изнутри, обжарить быстро в масле на сковороде до образования корочки. Затем положить в неглубокую кастрюлю грудками вниз, залить сметаной, плотно закрыть крышку и жарить на совсем слабом огне.

КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ

Значительно реже, чем пернатая дичь, употреблялась крупная красная лесная дичь, т. е. медвежатина, оленина и лосятина, и еще реже — зайчатина. Вся эта дичь стала входить в употребление сравнительно поздно, в XVIII в., да и то была в основном исключительной принадлежностью дворянского праздничного стола. Правда, в течение XVIII в. и особенно в XIX в. сложились русские национальные приемы приготовления крупной лесной дичи и ее начали чаще подавать к столу.

Так, медвежий окорок, как правило, после маринования запекали в ржаном тесте. Из оленины, изюбрины и лосятины, а также из более доступной зайчатины делали жаркое. Дичь выдерживали после забоя до трех недель (потрошеную, но часто в шкуре, особенно зайчатину), а затем вымачивали в квасу или в настоянном на травах уксусе от нескольких часов до недели в зависимости от величины кусков мяса и вида животного.

Для приготовления обычно использовали заднюю часть дичи. Лучшей зайчатиной считалось мясо русака, беляк стоял на втором месте. Оленину из-за специфического запаха подвергали более тщательной предварительной обработке, длительному маринованию. И наоборот, мясо изюбра, имеющее особые приятный запах и вкус, никогда не приправляли пряностями и жарили на собственном жиру, без использования сала.

Процесс жарения в основном был аналогичен жарению крупной пернатой дичи с применением шпигования салом, которое проделывалось следующим образом: сало нарезали на узенькие брусочки, обваливали их в смеси толченого перца, гвоздики, майорана и можжевеловых ягод, взятых поровну; делали в мясе глубокие надрезы — проколы и всовывали в них брусочки сала. Жарили дичь обычно в печи на противне в течение 2–3 ч.

Иногда применяли комбинированную обработку: обжаривали на вертеле, а затем на противне. Так приготовляли чаще всего лишь филейную часть. В качестве специфических русских пряностей к красной лесной дичи шли «ягоды» можжевельника и молодые сосновые шишечки, собранные ранней весной тотчас после образования завязи, высушенные и смолотые в порошок. Кроме того, использовали обычную для русской кухни пряную зелень петрушки, сельдерея, лука, а из пряностей — прежде всего гвоздику и розмарин, лавровый лист.

Гарнирами к лесной дичи так же, как и к пернатой, служили моченые и соленые фрукты и лесные ягоды, жаренные в масле

кислые (антоновские) яблоки, лимоны, а позднее — тушенный в выделившемся из дичи соке картофель. Вместо красного вина, принятого в западноевропейских кухнях, к дичи в России принято было подавать брусничный или клюквенный крепкий квас.

Конечно, приготовление дичи отнимает много времени. Однако процесс этот вносит в наш быт ту атмосферу необычности, праздничности, в которой всегда нуждается человек.

Изюбрина — жаркое

1–2 кг изюбрины (одним куском), 1,5–2 л кваса, 2–3 ст. ложки сливочного масла.

Мясо вымыть, очистить от верхних пленок и заветренных мест, залить на 2–3 дня квасом, переворачивая дважды в сутки, затем вынуть, обтереть насухо, обжарить в масле на сильном огне, в сковороде. Затем поместить в духовку на умеренный огонь, поливать стекающим соком, жарить 1,5–2 ч.

Оленина — жаркое

1,5–2 кг оленины (одним куском, задняя часть), 100 г шпика, 1 ч. ложка душистого (ямайского) перца, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 2–3 ч. ложки молотых можжевеловых ягод, 2 ч ложки соли.

Мясо вымыть, очистить от пленок, слегка отбить, натереть смесью молотых пряностей и соли, положить на 1–2 дня в маринад для крупной дичи (см. ниже), затем на один день в квас, держа все время в холодном месте и переворачивая ежедневно. Затем нашпиговать (см. с. 33), обложить сверху тонкими, но широкими пластами шпика, обвязав их ниткой, и жарить на противне в духовке около 2 ч, поливая стекающим соком каждые 10 мин. Вначале огонь должен быть очень большим, чтобы мясо быстро покрылось корочкой, затем жар надо все время постепенно уменьшать.

Зайчатина — жаркое

1 заяц, 50 г шпика, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 ст. ложки воды, 2–3 ч. ложки соли, 2 ч. ложки молотых можжевеловых ягод.

Зайца вымыть, очистить от пленок, не задевая мяса, разрубить поперек, вымочить в течение 1–1,5 суток в квасу или в маринаде для крупной дичи (см. ниже), затем натереть смесью соли с толчеными можжевеловыми ягодами, нашпиговать, обмазать маслом, положить на противень, политый водой, и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку с сильным огнем на 10–15 мин, чтобы заяц покрылся румяной корочкой.

Зачем уменьшить огонь и через каждые 10 мин в течение 1–1,5 ч поливать стекающим соком, а в конце — сметаной.

МАРИНАДЫ ДЛЯ ДИЧИ

Маринад для вымачивания крупной дичи

1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 стакана воды, 2 ст. ложки соли, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 сельдерей (корень), 1 луковица, 12 зерен душистого (ямайского) перца, 6 лавровых листьев, 6 бутонов гвоздики, 3 капсулки кардамона, 0,5 головки чеснока.

Коренья и лук мелко нарезать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом и водой и вскипятить. В горячий маринад засыпать мелко нарезанный чеснок. Горячим маринадом заливать старое мясо, остуженным — молодое.

Маринад для вымачивания средней дичи

2 стакана кипятка, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сухой мяты, 1 ст. ложка можжевеловых ягод, 5–6 бутонов гвоздики, 1 горсть веточек майорана (без зелени), 6 зерен душистого (ямайского) перца, 1 луковица, 0,5 головки чеснока.

Пряности поместить в марлевый мешочек, лук мелко нарезать и вскипятить, затем, пока маринад не остыл, положить мелко нарезанный чеснок, лимонную кислоту, закрыть, дать настояться, затем остудить на холоде. В холодный маринад класть дичь.

Ягодная приправа к дичи

0,5 стакана сушеной брусники, 0,5 стакана сушеной черники, 1,5 стакана кипятка, 0,5–1 ч. ложки лимонной кислоты, 4–5 кусков сахара-рафинада или 5 ст. ложек сахарного песку.

Сушеную ягоду залить крутым кипятком, закрыть, подождать, когда разбухнет и остынет, затем добавить лимонную кислоту и сахар, размять, размешать. Добавить, если потребуется, еще кипяченой воды и дать этой смеси постоять 2–3 дня, чтобы она слегка закисла при комнатной температуре.

ТРАДИЦИОННЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Раньше блюда из птицы традиционно ассоциировались с наступлением долгожданных праздников (Рождества, Пасхи, Нового года и др.). С глубокой древности славянские народы употребляли в пищу диких уток, тетеревов, куропаток, из домашней птицы — кур, уток, гусей и др. И на многих пиршествах блюда из них были основным украшением праздничного стола.

Особенно популярны всегда были фаршированные изделия — утка и гусь с яблоками, курица, фаршированная рисом и изюмом или черносливом, гусь и утка, фаршированные солеными рыжиками или груздями, и др. Трудно представить себе без этих традиционных изделий современный праздничный стол. Красиво и оригинально оформленные, они как бы подтверждают старую поговорку «Птица на столе — праздник в доме».

Домашнюю птицу, предназначенную для варки, тушения или жаренья, предварительно разделывают: отрезают голову вместе с шеей и кончики крыльев, потрошат, удаляют лишний жир, затем моют в проточной воде и обсушивают. Если птицу жарят целиком, то ножки и крылышки прижимают к бокам туловища и привязывают.

Курица фаршированная

1 небольшая курица (с потрохами), 1/2 корня петрушки, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика белого хлеба, немного молока или сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, пряности, соль.

Промытую тушку курицы обсушить, натереть снаружи и внутри смесью соли с пряностями и нафаршировать. Для приготовления фарша куриные потроха (сердце, печень, желудок) отварить в бульоне с петрушкой и луковицей, пропустить через мясорубку, положить замоченный в молоке и отжатый хлеб, яйцо, соль и перемешать. Фаршированную курицу зашить, положить в гусятницу, смазать маслом или сметаной и жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся жиром. Готовую курицу разрезать, куски уложить на подогретое блюдо и придать им вид целой тушки. Соус, в котором жарилась курица, подать в соуснике.

Курица, фаршированная рисом и яйцом

1 курица, 200 г риса, 4 яйца, 100 г потрохов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Куриные потроха (сердце, печень, желудок) отварить и нарезать мелкими кубиками. Добавить к ним отваренный до полуготовности рис, сваренные вкрутую и мелко рубленные яйца и обжаренный в масле до золотистого цвета лук. Все посолить, поперчить и перемешать. Тушку курицы натереть солью, начинить фаршем, зашить и жарить в духовке до готовности.

Курица с мясным фаршем и орехами

1 курица, 50 г сливочного масла, по 50 г говяжьего и свиного фарша, 100 г ветчины, 50 г сыра, 2 яйца, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1/2 стакана молока, 20 г сливочного масла, 10 грецких орехов, перец, соль.

Тушку курицы посолить снаружи и внутри, наполнить начинкой и зашить. В жаровне разогреть масло, обжарить курицу со всех сторон, влить немного воды и жарить в духовке, периодически поливая горячей водой и образующимся соком. Для начинки мясной фарш перемешать с яйцами, мелко нарезанной ветчиной, предварительно замоченными в молоке сухарями, натертым на мелкой терке сыром, полить разогретым сливочным маслом, добавить измельченные орехи, посолить, поперчить и перемешать.

Курица, фаршированная по-старинному

Тушку курицы выпотрошить, промыть, натереть солью, отделить кожу от шейки, а затем по возможности и от всей грудинки, налить в образовавшееся пространство взбитые яйца или яично-молочную смесь и завязать кожу. В брюшную полость тушки также налить яйца или яично-молочную смесь с большим количеством рубленого укропа и зашить. Жарить курицу в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Курица, фаршированная свининой и грибами

1 курица, 200 г свежих грибов, 200 г свиного фарша, 1 яйцо, 3–4 ломтика белого хлеба, 3 ст. ложки топленого свиного сала, 1 луковица, 2 ст. ложки молока, майоран, зелень петрушки, перец, соль.

Грибы мелко нарезать и тушить в 2 ст. ложках сала вместе с измельченной зеленью петрушки и мелко нарезанным луком.

Остывшие грибы перемешать со свиным фаршем, размоченным в молоке хлебом и яйцом, поперчить, посолить, добавить нарезанный майоран и перемешать.

Тушку курицы посолить, начинить фаршем, зашить, положить в глубокую сковороду с 1 ст. ложкой сала и 3–4 ст. ложками воды и жарить в духовом шкафу до готовности.

Курица, фаршированная картофельным пюре

1 небольшая курица, 1 стакан картофельного пюре, 3–4 сушеных белых гриба, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, пряности, соль.

Тушку курицы промыть, обсушить салфеткой, натереть снаружи и внутри смесью соли с пряностями (чабер, мелисса и др.), наполнить фаршем, зашить, смазать маслом или сметаной, положить в гусятницу, влить немного бульона и жарить в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Для приготовления фарша мелко нарубленный лук спассеровать на масле, смешать с картофельным пюре, добавить предварительно вымоченные, отваренные и мелко нарубленные грибы, яйцо, молотые пряности (мускатный орех, тмин и др.), масло, посолить и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Курица, фаршированная рисом, миндалем и сухофруктами

1 курица, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана очищенного миндаля, 1/4 стакана кураги, 1/4 стакана изюма, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ч. ложка корицы, 4 бутона гвоздики, соль, зелень петрушки.

Рис отварить до полуготовности и посолить. Изюм, курагу и очищенный от кожицы миндаль прогреть в масле в течение 5 мин, смешать с рисом, добавить топленое масло, молотые корицу и гвоздику. Полученным фаршем наполнить посоленную тушку, зашить ее, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, влить около 1/2 стакана горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся соком. Готовую курицу разрубить на куски и украсить зеленью. Так же можно готовить и индейку.

Курица, фаршированная яблоками и хлебом

1 курица, 1 ст. ложка сметаны, 200 г пшеничного хлеба, 1 яблоко, 2 луковицы, 1 ст. ложка изюма, 50—100 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, соль, зелень петрушки, укропа.

Для приготовления начинки репчатый лук, зелень укропа и петрушки потушить в масле, смешать с нарезанным кубиками хлебом, изюмом, мелко нарезанным яблоком, добавить немного кипяченой воды, слегка посолить и перемешать.

Тушку курицы посолить снаружи и изнутри, наполнить начинкой и зашить. Смазать ее сметаной или маслом, положить на противень и жарить в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Так же можно приготовить утку и индейку.

Курица, фаршированная манной крупой

1 курица, 100 г сливочного масла, соль.

***Для начинки**: куриная печень, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г манной крупы, лук, зелень петрушки, перец, соль.*

***Для гарнира**: 1 кг кислых яблок, 50 г сливочного масла.*

Тушку курицы разрезать вдоль хребта, удалить кости, посолить и оставить на 1 час. Куриную печень мелко нарезать, соединить с желтками, маслом, натертым на мелкой терке луком, манной крупой, солью, перцем, рубленой зеленью и хорошо растереть, затем добавить взбитые белки и перемешать.

Тушку зашить крепкой белой ниткой, оставив отверстие, через которое вложить начинку. Отверстие зашить, смазать тушку маслом или маргарином, положить на противень и запечь в духовке, поливая выделяющимся соком. Для гарнира яблоки разрезать на половинки, вынуть сердцевину и положить разрезом вниз на застланный бумагой и смазанный маслом противень. Запекать в разогретом духовом шкафу в течение 15–20 мин.

Готовую курицу положить на блюдо, а вокруг нее — печеные яблоки.

Курица, фаршированная гренками

1 курица (около 1 кг), 100 г белого батона, потроха, 2 яйца, перец, соль, 1 ст. ложка майонеза, жир.

Подготовленную курицу посолить и оставить на 1 час. Белый

батон нарезать кубиками, подсушить на сковороде или в духовке.

Потроха отварить в подсоленной воде до готовности и мелко нарезать. Сварить вкрутую 1 яйцо, нарубить и смешать с гренками и потрохами, добавить сырое яйцо, перец и перемешать. Курицу наполнить начинкой, смазать майонезом и положить на смазанный жиром противень. Запекать в разогретом шкафу, периодически сбрызгивая водой, около 1 часа.

Курица, фаршированная черносливом и печенью

1 курица (примерно 1,2 кг), соль, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка перца, 1 ст. ложка топленого масла.

***Для фарша**: 8 крупных ягод чернослива, 1 ч. ложка тертой цедры лимона, 4 луковицы, 50 г шпика, 3 куриных печени, 4 ломтика хлеба, 2 яйца.*

Тушку курицы натереть солью, перцем и корицей. Чернослив замочить в холодной воде и удалить косточки. Сало и печень нарезать кубиками и обжарить. Чернослив и лук мелко нарезать. Яйца взбить и замочить в них хлеб (без корок). Все компоненты соединить и перемешать, добавив цедру лимона. Приготовленным фаршем наполнить тушку курицы, положить на сковороду с растопленным маслом и поставить в разогретый духовой шкаф. Запекать в течение 15 мин, затем перевернуть на спинку и довести до готовности, периодически поливая тушку выделяющимся соком. Готовую курицу посыпать лимонной цедрой.

Курица, фаршированная шампиньонами

1 курица, 150–200 г шампиньонов, 1 луковица, 3–4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 шт. картофеля, 2 стручка сладкого перца, 1/2 стакана белого вина, соль, перец.

Тушку натереть солью и перцем. Масло растопить, слегка обжарить в нем мелко нарубленный лук, добавить очищенные, мелко нарубленные грибы, влить немного воды и тушить до полуготовности. Наполнить фаршем тушку, зашить и обжарить со всех сторон на оставшемся масле. Через 15 мин добавить нарезанный дольками картофель, тонкими кольцами перец вместе с семенами, влить вино (если жидкости недостаточно, можно добавить воды) и тушить курицу до готовности, часто поливая образующимся соусом. Перед подачей на стол соус приправить солью, перцем и полить им курицу.

Курица, фаршированная рисом, потрохами и черносливом

1 курица (с потрохами), 100 г риса, 50 г изюма, 50 г чернослива, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1/2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 1 стакан бульона, перец, соль.

Тушку курицы посолить и поперчить снаружи и внутри, обжарить до образования румяной корочки. Потроха сварить, мелко нарезать, пожарить вместе с тонко нарезанным луком и смешать с промытым рисом. Чернослив и изюм без косточек промыть, чернослив нарезать соломкой. Все соединить, посолить, поперчить, влить 1 стакан бульона, в котором варились потроха, и варить до поглощения рисом жидкости. Нафаршировать тушку приготовленной начинкой, зашить, положить в жаровню или кастрюлю, добавить морковь, сельдерей, лук, бульон и тушить до готовности.

Рулет из курицы

1 курица, 50 г сливочного масла, соль.

Тушку курицы разрезать по спине от шеи до гузки и осторожно срезать мясо с кожей со скелета. Надрезать кожу на ножках и вырезать кости, крылья отрезать. Мясо с кожей разложить на столе, посолить, положить начинку (см. ниже), свернуть в рулет и перевязать ниткой. Жарить рулет в духовке, часто поливая образующимся соком, сливочным маслом и горячей водой.

Начинка 1: *150 г свиного фарша, 1 яичный желток, 80 г ветчины, 2 ст. ложки белого сухого вина, соль.*

Фарш перемешать с желтком, белым вином, солью и мелко нарезанной ветчиной.

Начинка 2: *300 г свежих грибов, 20 г соленого свиного сала, 3 яйца, 1 небольшая луковица, перец, соль.*

Сало нарезать мелкими кубиками, растопить в кастрюле и спассеровать на нем измельченный лук. Добавить мелко нарезанные грибы, перец, соль и тушить до мягкости. Залить взбитыми яйцами и, как только они свернутся, снять с огня.

Начинка 3: *200 г вареной колбасы, 2 ломтика белого хлеба, 1–2 яйца, 1/2 стакана молока, 20 г сливочного масла, зелень*

петрушки, соль.

Хлеб нарезать кубиками, залить молоком, перемешать со взбитыми яйцами и размягченным (подогретым) маслом. Через несколько минут, когда молоко впитается в хлеб, перемешать с нарезанной мелкими кубиками колбасой и зеленью петрушки, посолить по вкусу.

Начинка 4: *3 яйца, 50 г соленого свиного сала, 100 г вареной колбасы, 3 ст. ложки консервированного горошка, соль.*

Сало нарезать мелкими кубиками, растопить в кастрюле, добавить нарезанную кубиками колбасу, слегка обжарить, влить взбитые яйца, посолить и перемешать.

Как только яйца свернутся, снять с огня и смешать с консервированным горошком.

Начинка 5: *150 г вареной колбасы, 2 яйца, 1 небольшой маринованный огурец, 100 г твердого сыра, горчица по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, колбасу и сыр нарезать тонкими брусочками, яйца и огурец — мелкими кубиками. Послойно разложить все продукты на предварительно смазанный горчицей пласт куриного мяса с кожей.

Курица, фаршированная рисом, потрохами и орехами

1 курица (с потрохами), 150 г риса, 1 ст. ложка изюма, 2 ст. ложки очищенных орехов, 20 г сливочного масла, соль, белый перец, корица, гвоздика, 2 стакана воды, 50 г растительного масла.

Изюм залить горячей водой, оставить на 5 мин, затем воду слить. Куриную печенку и сердце нарезать и обжарить на масле. Промытый рис, изюм, измельченные орехи, пряности и обжаренные потроха положить в кастрюлю, влить воду и варить до поглощения рисом подсоленной жидкости. Тушку курицы натереть снаружи и внутри солью, нафаршировать приготовленной начинкой, зашить, обжарить до образования румяной корочки, добавить бульон или воду и тушить до готовности. Курицу можно приготовить и в духовке, предварительно замариновав ее в смеси оливкового масла, лимонного сока и измельченного чеснока.

Курица жареная с яблоками

1 небольшая курица, соль, перец, 1 лавровый лист, апельсиновая или лимонная корка, 1/2 корня петрушки, 1 морковь,

20 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 8 яблок или картофелин.

Тушку курицы промыть, обсушить и натереть снаружи и внутри смесью соли с перцем и измельченным лавровым листом, внутрь положить апельсиновую или лимонную корку (сушеную или свежую).

Курицу положить в гусятницу, влить немного бульона или горячей воды, добавить измельченные коренья и жарить в духовом шкафу, часто смазывая ее поверхность маслом, сметаной и поливая выделяющим соком.

Когда курица будет наполовину готова, в гусятницу положить яблоки или картофель.

Готовую курицу нарезать на порции, уложить на подогретое блюдо, вокруг обложить печеными яблоками или картофелем.

Процеженный и заправленный сметанный соус, в котором жарилась курица, подать в соуснике.

Кузьминская курица

Тушку курицы промыть, обсушить, натереть солью, наполнить плотно брюшную полость душистыми травами (чабрец, душица, мята, мелисса и др.), положить на противень, добавить немного бульона или воды и жарить в духовом шкафу до готовности, периодически поливая выделяющимся соком.

Курица, жаренная с орехами

1 курица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки очищенных орехов, имбирь, тмин, мята, перец, соль.

Тушку курицы натереть смесью из сливочного масла, меда, имбиря, тмина, мяты, соли, перца и оставить на несколько часов.

Затем разрезать тушку вдоль пополам, положить на смазанный жиром противень, прикрыть фольгой и жарить в духовом шкафу.

Когда курица будет почти готова, фольгу снять, посыпать измельченными орехами и дать мясу подрумяниться.

Если жира на противне недостаточно, добавить немного бульона или воды.

Курица жареная с рисом и апельсинами

1 курица, 1 ст. ложка растительного масла, 250 г риса, 1/2

корня сельдерея, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1,5 стакана куриного бульона, 1 стакан апельсинового сока, 125 г изюма, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, перец, соль.

Тушку курицы смазать маслом, посолить, поперчить, поставить в разогретый до 220 °С духовой шкаф и жарить 30–40 мин. Корень сельдерея натереть, репчатый лук мелко нарезать, обжарить их в масле, добавить рис, соль, влить бульон и апельсиновый сок и варить на слабом огне около 25 мин до готовности риса.

В готовый рис добавить изюм (предварительно замоченный в воде и обсушенный) и натертую апельсиновую цедру.

Рисом наполнить «корзиночки» из фигурно вырезанной апельсиновой кожуры и украсить изюмом. Курицу положить на блюдо, а вокруг выложить «корзиночки» с рисом.

Курица с медом

1 курица, 1 стакан кетчупа, 6 ст. ложек меда, 1 лимон, соль.

Тушку курицы нарезать на порционные куски, посолить и выложить на противень. Смешать кетчуп с медом и залить этой смесью курицу. На каждый кусок положить по ломтику лимона и запечь в духовом шкафу.

Курица в сыре

1 курица, 1 стакан тертого сыра, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка крахмала, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.

Разрезать тушку на порционные куски, выложить в глубокую сковороду, посолить, добавить немного воды и тушить на слабом огне, пока курица не станет мягкой. Натертый на крупной терке сыр смешать с яйцами, молоком, крахмалом, посолить, поперчить и хорошо взбить. На сковороде разогреть сливочное масло. Каждый кусок курицы несколько раз обмакнуть в сырную смесь, запанировать в сухарях и обжарить до золотистой корочки.

Курица, тушенная в сметане с овощами

1 курица, 3 шт. картофеля, 2 стакана сметаны, 3 луковицы, 3 моркови, 100 г свежих грибов, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки или укропа, соль.

Тушку курицы разрезать на порционные куски, посолить, обжарить на масле и положить в кастрюлю. В сок, образовавшийся при жаренье, добавить сметану, нарезанные соломкой грибы и тушить курицу 20 мин. Затем добавить обжаренный до полуготовности картофель, нарезанные соломкой морковь, лук и тушить еще 20 мин. В конце тушения положить мелко нарезанную зелень и чеснок.

Курица, тушенная с картофелем и фасолью

1 курица, 6 шт. картофеля, 1 стакан фасоли, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана очищенных орехов, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка уксуса, сахар по вкусу, соль.

Предварительно замоченную фасоль отварить. Тушку курицы разрезать на порционные куски, натереть солью и обжарить в масле. В том же масле спассеровать нарезанные лук и чеснок, добавить уксус, сахар, сверху положить куски курицы. Тушить 10 мин, затем положить отваренные картофель и фасоль, изюм, накрыть крышкой и тушить еще 10–15 мин. При подаче блюдо украсить обжаренными орехами.

Курица в фольге

1 курица, 2–3 ст. ложки сливочного масла или куриного жира, 2 ст. ложки тертого корня петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 2 ч. ложки лимонного или яблочного сока, соль.

Тушку курицы натереть снаружи и внутри солью и сбрызнуть кислым соком. В брюшную полость положить сливочное масло (куриный жир), смешанное с рублеными или тертыми кореньями и луком. Завернуть тушку в фольгу, положить на противень и жарить в духовом шкафу.

Курица по-домашнему

1 курица, 50 г сливочного масла, 50 г свиного сала, 2 луковицы, 2 шт. картофеля, 50 г шампиньонов или белых грибов, 1/2 стакана белого сухого вина, перец, соль.

Сало нарезать кубиками, растопить в кастрюле, положить разрезанную на порции курицу, посолить и поставить в духовой

шкаф. Когда курица будет почти готова, добавить обжаренные в масле ломтики картофеля, нарезанный кольцами лук, грибы и молотый перец, влить вино и довести до готовности.

Жаркое из курицы по-русски

1 курица, 5–6 луковиц, 2 ст. ложки изюма, 1,5 ст. ложки измельченных орехов, 75 г жира, 2 стакана соуса сметанного с томатом, зелень, соль.

Тушку курицы нарубить небольшими кусками, посолить и обжарить до полуготовности. Добавить пассерованный репчатый лук, соус и тушить до готовности. В конце тушения положить рубленые орехи и изюм. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропа.

Жаркое из птицы

1 курица, 6 шт. картофеля, 4 луковицы, 250 г сметаны, соль, зелень.

Тушку курицы разрубить на кусочки, посолить, обжарить до полуготовности и переложить в посуду с толстым дном. Сверху выложить слегка обжаренный картофель, нарезанный ломтиками, и пассерованный лук. Залить сметаной, закрыть крышкой и тушить на медленном огне. При подаче посыпать зеленью.

Курица, тушенная с зеленым горошком

1 курица, 50 г сливочного масла, 1–2 ч. ложки муки, 1½ луковицы, 2 томата, 600 г зеленого горошка, перец, соль, зелень укропа и петрушки.

Тушку курицы разрезать на порционные куски, посолить и обжарить в масле до образования румяной корочки. На том же масле спассеровать мелко нарезанный лук, добавить немного муки, красный и черный молотый перец, очищенные от кожицы и мелко нарезанные томаты. Залить горячей водой, посолить, положить куски курицы, поставить на огонь. В конце тушения добавить зеленый горошек. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Курица, тушенная в томатном соусе

1 курица, 2–3 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана томатного пюре, 1–2 луковицы, 1 стакан сметаны, соль.

Тушку курицы разрезать на порционные куски, слегка отбить и посолить. Запанировать в муке, обжарить, сложить в глубокую посуду. Влить 1 стакан воды и тушить, закрыв крышкой. За 10–15 мин до окончания тушения добавить томатное пюре и пассерованный репчатый лук. В конце тушения влить сметану, посолить по вкусу и довести до кипения.

Курица, тушенная с орехами и луком

1 курица (1,2 кг), 100 г топленого масла, 250 г грецких орехов, 4–5 луковиц, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки винного уксуса, мята, соль.

Тушку курицы разрубить на порционные куски, посолить и обжарить почти до готовности. Сок, образовавшийся при жаренье, слить в отдельную посуду, а к курице добавить нашинкованный репчатый лук, толченые орехи, мелко нарезанную зелень мяты, влить немного воды, посолить и тушить 10–15 мин. Яичные желтки развести винным уксусом и соком, выделившимся при жаренье курицы. Залить соусом тушеную курицу, довести до кипения и снять с огня.

Курица, тушенная с черносливом

1 курица, 50— 100 г топленого масла, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана чернослива без косточек, сахар, уксус, лавровый лист, перец, соль.

Тушку курицы разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю с растопленным маслом, добавить мелко нарубленные коренья, лук и тушить до готовности, периодически переворачивая куски и подливая воду. За 30 мин до окончания тушения влить в кастрюлю 2–3 стакана бульона или воды. Приготовить соус: обжарить на масле муку, развести бульоном, в котором тушилась курица, добавить немного уксуса, сахар по вкусу, довести до кипения и снять с огня. В кастрюлю с курицей положить предварительно замоченный в воде чернослив, залить соусом и поставить на 15—20 мин в духовой шкаф.

Рулетики-голубцы из курицы

500 г куриного филе, 700 г белокочанной капусты (масса отварной капусты 500 г), 75 г сливочного масла, 75 г российского сыра, 250 г сметаны, соль, перец, зелень.

Филе курицы зачистить от сухожилий, смочить холодной водой, срезать пленку и слегка отбить. Кочан капусты положить в горячую подсоленную воду, предварительно вырезав кочерыжку, и варить, периодически снимая с кочана сварившиеся листья. Листья разровнять, слегка отбить. На лист капусты уложить куриное филе, посолить, поперчить и завернуть в виде рулетика. Обжарить на разогретой с маслом сковороде до образования румяной корочки, затем залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу при температуре 220 °С в течение 30 мин. При подаче украсить блюдо зеленью.

Курник (пирог с курицей)

400 г слоеного теста, 6 блинчиков из пшеничной муки, 7 яиц, 150 г риса, 200 г белых грибов, 200 г куриного филе, зелень петрушки, соль, 50 г растительного масла для жарки, черный молотый перец.

Рис, грибы, филе курицы и яйца отварить до готовности. Яйца очистить и мелко нарубить. Слоеное тесто разделить на 2 неравные части и раскатать два круга — большего и меньшего диаметра, меньший круг выложить на смазанную маслом сковороду. Смешать с рисом 1/4 часть яиц, измельченные грибы и обжарить на масле, отварное филе курицы мелко нарезать, зелень нашинковать и смешать с оставшимися яйцами. Положить на слоеное тесто 1 блинчик и выложить слой куриного филе, посолить и поперчить. Прослаивая блинчиками, выложить, чередуя, начинки, накрыть большим кругом слоеного теста, защипнуть края и украсить. Выпекать в духовке в течение 25–30 мин.

Курица, тушенная с вином

1 *курица, 2 луковицы, 2 ст. ложки томатного пюре,* 1 *ст. ложка уксуса, 1/2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки вина (портвейн, мадера), 2–3 ст. ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.*

Тушку разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. Затем положить

мелко нарезанный лук, томатное пюре, добавить уксус, вино, мясной бульон, соль, перец. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить на слабом огне. При подаче посыпать зеленью.

Биточки «Лакомка»

300 г куриного филе, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, жир.

Для теста: *5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, соль.*

Муку развести теплым молоком, размешать, чтобы не было комков, добавить яичный желток, соль и оставить на 10–15 мин, затем ввести в тесто взбитый белок и размешать. Мякоть курицы с кожей пропустить 2–3 раза через мясорубку, добавить соль, выбить, разделить на лепешки, на середину каждой положить кусочек охлажденного масла и сформовать биточки.

Обмакнуть их в тесто, обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовом шкафу.

Курица по-троицки

1 курица, 8—10 картофелин, 15–20 сухих белых грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, топленое или растительное масло, 1 ст. ложка муки, яичные белки, перец, соль.

У курицы отделить мясо от костей, посолить, поперчить, слегка отбить и обжарить с обеих сторон на сильно разогретой сковороде с маслом. Из предварительно замоченных и отваренных грибов, пассерованного лука, прогретой муки и сметаны приготовить соус. Обжаренное мясо нарезать на порционные куски, положить на сковороду, обложить отварным картофелем, залить грибным соусом и поставить на 5 мин в разогретый духовой шкаф. Затем сковороду вынуть, влить взбитые в пену яичные белки и снова поставить в духовку на 5—б мин.

Курица, запеченная в горшочках

750 г курицы, 60 г сливочного масла, 4–5 шт. картофеля, 3 моркови, 4 луковицы, 125 г зеленого горошка, 1/2 л сметанного соуса, соль, зелень.

Для теста: *1 стакан муки, 1/4 стакана воды, 1 яйцо, соль.*

Тушку курицы разрубить на куски, посолить и обжарить их до

полуготовности. В порционные керамические горшочки положить по 2–3 куска обжаренной курицы и залить сметанным соусом. Затем положить нарезанный кубиками и обжаренный до полуготовности картофель, нарезанную кубиками пассерованную морковь, нашинкованный пассерованный репчатый лук, консервированный зеленый горошек и мелко нарубленную зелень петрушки или укропа. Горшочки закрыть (залепить) тестом и довести до готовности в духовке.

Ножки куриные фаршированные

1/2 кг куриных ножек, 80 г белого хлеба, 1 стакан молока, 70 г куриной печенки, 2 луковицы, 4 ч. ложки сметаны, мускатный орех по вкусу, перец, соль.

С куриных ножек снять аккуратно кожицу, перерубив косточки так, чтобы часть их осталась со снятой кожицей.

Мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку, перемешать с размоченным в молоке белым хлебом и снова пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Куриную печенку обжарить, мелко нарезать, смешать с пассерованным репчатым луком и куриным фаршем, добавить соль, мускатный орех, перец и все перемешать. Кожицу ножек наполнить фаршем, смазать сметаной и жарить в духовке.

Курица, запеченная с яблоками и сыром

1 курица, 100 г томатного пюре, 2–3 луковицы, 4 яблока, 50 г сыра, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, соль.

Тушку курицы разрезать на порции, посолить, поперчить, обжарить и сложить в кастрюлю. Добавить томатное пюре, нарезанный кольцами лук, очищенные и разрезанные на дольки яблоки. Посыпать блюдо натертым на крупной терке сыром, молотыми сухарями, полить растопленным маслом и запечь в духовом шкафу до готовности.

Сардельки куриные фаршированные

400 г куриного филе, 75 г белого хлеба, 0,5 стакана молока, 75 г сливочного масла, 5 долек чеснока, перец, соль.

***Для начинки**: 250 г свежих грибов, 2 луковицы, пряности, соль.*

***Для панировки**: 2 яйца, молотые сухари; жир для жаренья.*

Мякоть курицы пропустить через мясорубку, положить замоченный в молоке белый хлеб (без корок), сливочное масло и перемешать. Добавить толченый чеснок, соль, перец и снова перемешать. На смоченную холодной водой салфетку положить лепешку из куриного фарша, а на нее начинку из сваренных с пряностями и обжаренных с луком грибов. Сформовать изделия в виде сарделек, смочить их во взбитом яйце, запанировать в молотых сухарях, обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовом шкафу.

Ножки куриные, фаршированные яблоком и орехами

1/2 кг куриных ножек, 1 яблоко, 30 г очищенных грецких орехов или миндаля, 50 г белого хлеба, 2 яйца, корица, гвоздика, 60 г маргарина, перец, соль.

С куриных ножек аккуратно снять кожицу, перерубив косточки так, чтобы часть их осталась со снятой кожицей. Мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить. Яблоко очистить от кожицы и семян и нарезать соломкой. Очищенные орехи поджарить и мелко нарубить. Хлеб натереть на терке. В куриный фарш положить яблоко, орехи, хлеб, яйца, корицу, гвоздику и перемешать. Полученной массой наполнить кожицу ножек, обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовом шкафу.

Советы кулинара

• Натирать солью птицу нужно не только снаружи, но и изнутри.

• При выборе необходимо помнить, что у свежей птицы должна быть белая или желтоватая кожа, плотный гребень, чистые, незапавшие глаза, приятный запах. У недоброкачественной птицы глаза впалые, под крыльями — зеленоватые пятна, перья (если тушка с перьями) легко вырываются. У замороженной птицы мясо твердое, как камень.

• Если птица замороженная, то хлуп не будет гнуться. S этом случае обращают внимание на другие признаки возраста: мясо у молодой птицы белого или кремового цвета, у старой — с желтоватым оттенком. Кожа должна быть целой, не рваной, без кровоподтеков и серых точек.

• Птицу можно хранить при комнатной температуре

в течение 2–3 дней, если плотно обернуть тушку полотенцем, пропитанным уксусом. Полотенце следует смачивать по мере испарения уксуса.

• Чтобы определить готовность жареной птицы, нужно проколоть тушку в области окорочка: если вытекает бесцветный сок — мясо готово.

• Старая курица станет вкуснее и сочнее, если перед приготовлением ее подержать в молоке или сметане.

• Чтобы куриное мясо приобрело красивый золотистый цвет, нужно обмазать порционные куски медом и запечь в духовке на противне, накрыв фольгой.

• Возраст птицы можно определить по выступу грудной кости (он называется хлуп):у молодой птицы он хрящеватый, гнется под нажимом пальца; у старой — закостеневший, при сильном нажиме не гнется, а ломается. Это один из самых верных способов определения возраста.

• Чтобы поверхность тушек птицы, особенно гусей и уток, при жарении или запекании в духовом шкафу не пригорела, ее можно обернуть фольгой или капустным листом.

• Для жаренья берите молодую птицу. Ту, что постарше, можно использовать для варки бульонов, тушения и приготовления фарша.

• Мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением изнутри натереть ее соком лимона. Другой вариант: при ее варке добавьте в воду 1 ч. ложку лимонного сока.

• Перед жаркой птицу сначала нужно натереть солью, а затем равномерно смазать жиром, топленым маслом. Если сделать наоборот — сначала жир, а потом соль — птица подрумянится неравномерно.

• Чтобы образовалась румяная корочка при жаренье кур и цыплят, нужно смазать их перед приготовлением густой сметаной.

• Вареное куриное мясо (особенно цыплят) — основной мясной диетический продукт, полезный в случаях, когда противопоказаны жирные сорта мяса.

• Лучше всего размораживать мясо и птицу в холодильнике, но это требует много времени. Размораживание в холодной воде требует меньше времени, но больше внимания.

• Поместите птицу в упаковке или в полиэтиленовом пакете в большую кастрюлю с холодной водой, чтобы

полностью покрыть ее. В теплой воде птица размораживается очень быстро, что может вызвать рост бактерий. Регулярно — каждые 30 мин. сменяйте воду для поддержания температуры.

• Домашняя птица или дичь получится сочной и ароматной, если перед жареньем тушку обернуть слоем шпика (перевязав ниткой). Шпик нарезают одним куском толщиной 0,5–0,7 см и отбивают.

БЛЮДА ИЗ ЦЫПЛЯТ

Цыплята, фаршированные томатами и сосисками

2 цыпленка, 200–250 г сосисок, 2–3 томата, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Тушки цыплят посолить и поперчить, нафаршировать нарезанными пополам томатами и сосисками, смазать сливочным маслом и тушить в духовом шкафу при среднем нагреве. Затем достать из цыплят сосиски, нарезать их кружочками и обжарить в масле. Перед подачей тушки разрезать на порции и положить на них обжаренные сосиски.

Цыпленок, жаренный с яблоками

1 цыпленок, 6–8 яблок, 200 г майонеза, 1 ст. ложка тмина, душистый перец, корица, соль.

Тушку цыпленка разрезать пополам, натереть смесью тмина, молотого душистого перца и соли. Яблоки очистить, разрезать каждое на две части, удалить сердцевину, положить на противень и посыпать корицей. На яблоки уложить половинки цыпленка, смазать майонезом, налить 1/2 стакана воды и поставить в разогретую духовку. В процессе жаренья периодически смазывать тушку майонезом и поливать выделяющимся соком. Цыплят можно подавать в горячем и холодном виде.

Цыпленок, фаршированный сыром и гранатом

1 цыпленок, 200 г твердого сыра, 1 большой гранат, 50-100 г жира, перец, соль.

Тушку цыпленка выпотрошить и вымыть, посолить и поперчить изнутри и снаружи. Сыр натереть на крупной терке и смешать с зернами граната. Полученной смесью нафаршировать цыпленка и зашить брюшко. Поместить его в разогретую духовку и жарить, периодически поливая выделяющимся соком и жиром, до готовности.

Цыплята в горшочке с белыми грибами

2 цыпленка, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 ст. ложки топленого масла, 300–400 г свежих белых грибов, соль, зелень.

Каждую тушку разрезать на четыре части. В горшочек с широким дном положить топленое масло, на него мясо, сверху — мелко нарезанные морковь, корень петрушки, ошпаренные нарезанные грибы и кусочек масла, посолить, закрыть крышкой и тушить 30 минут. Затем всыпать зелень петрушки, перемешать и довести до готовности.

Цыплята-табака по-особому

5 цыплят (по 300–400 г), 100 г топленого масла, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 4–5 долек чеснока, перец, соль.

Тушки цыплят разрезать вдоль грудки, развернуть по надрезу, придать плоскую форму и слегка отбить. Майонез и 50 г сметаны перемешать. Цыплят посолить, поперчить, смазать смесью сметаны с майонезом, обжарить с двух сторон и переложить в кастрюлю. В сковороду, где жарились цыплята, добавить бульон или воду и оставшуюся сметану, толченый чеснок, прокипятить и залить этой смесью цыплят. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить цыплят до 15 мин.

Цыплята дворецкие

2 цыпленка, 250 г свежих грибов (белых или шампиньонов), 3 томата, 50 г сливочного или растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Тушки цыплят разрезать на куски (1–2 на порцию), посолить, поперчить, обжарить до образования румяной корочки и переложить в кастрюлю. В оставшееся масло положить нарезанные соломкой грибы, лук, томаты и жарить еще 10 мин. Обжаренное мясо цыплят соединить с грибами, томатами и луком, влить горячую воду или бульон, перемешать и тушить до готовности.

Цыплята-табака

4 цыпленка (по 300–400 г), 4–6 долек чеснока, 2–3 ст. ложки топленого масла, перец, соль, зелень, 1 ст. ложка сметаны, соус ткемали или чесночный.

Тушки цыплят разрезать вдоль грудинки, развернуть по надрезу, придать плоскую форму, натереть с обеих сторон растертым чесноком, солью, перцем, смазать спинку сметаной и положить на разогретую маслом сковороду кожей вниз. Накрыть крышкой, сверху положить гнет. Жарить на среднем огне до образования румяной корочки, затем выложить на блюдо и украсить зеленью. Отдельно подать соус ткемали или чесночный (мелко нарубленный чеснок смешать с небольшим количеством кипяченой воды, добавить по вкусу соль, сахар и уксус).

Цыплята в вишневом соусе

2 цыпленка (по 700 г), соль, перец, 100 г сливочного масла, 1 *стакан красного полусладкого вина, 2 ч. ложки крахмала, 1/2 стакана свежей или консервированной вишни без косточек.*

Тушки цыплят натереть солью и перцем. Растопить в жаровне 60 г сливочного масла, положить цыплят и жарить в духовке при 190 °С, пока они не подрумянятся и станут мягкими (при жаренье тушки часто поливать выделяющимся соком). Готовых цыплят разрезать пополам и поставить в теплое место. Оставшийся в жаровне соус слить в сотейник, добавить вино и поставить на слабый огонь. Крахмал развести в 2 ст. ложках холодной воды и, размешивая, влить в соус. Варить соус до загустения, затем положить в него вишню, оставшееся сливочное масло и держать на огне еще 5 мин. При подаче цыплят полить приготовленным соусом.

Цыплята в сметане с фруктами

500–600 г цыплят, 3 яблока, 150 г чернослива, 2 стакана сметаны, 50 г сливочного масла, перец, соль, зелень.

Тушки разрезать на четыре части, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон. Переложить в кастрюлю, добавить нарезанные крупными дольками яблоки и промытый чернослив без косточек, залить сметаной и тушить на слабом огне 10–15 мин. При подаче посыпать нарубленной зеленью.

Цыплята, тушенные в сметане

2–3 цыпленка, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 лавровых листа, 10–15 горошин перца, 8-10 шт. картофеля, 1 ст. ложка топленого масла, соль.

Цыплят опустить на 5 мин в кипящую воду, переложить в кастрюлю, залить сметаной, добавить лавровый лист, перец, соль, закрыть крышкой и тушить в духовке. Картофель нарезать брусочками и обжарить в масле, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавить к ним обжаренный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставить кастрюлю в духовку и, не давая кипеть, довести картофель до готовности (примерно 10 мин). Готовых цыплят разрезать пополам, выложить с картофелем на блюдо.

Цыпленок с морковью

1 кг цыплят, 50 г сливочного масла, 3 луковицы, 7–8 шт. моркови, 1 ст. ложка сахара, по пучку зелени петрушки и сельдерея, соль, куриный бульон.

Цыплят нарезать на порционные куски, посолить и обжарить на масле. Репчатый лук мелко нарезать, спассеровать и выложить на мясо. Залить куриным бульоном, положить измельченную зелень и тушить на слабом огне до готовности. Морковь нарезать кружочками и тушить с сахаром и маслом. Мясо выложить на блюдо, вокруг разместить тушеную морковь и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Жаркое «Берестье»

1–2 цыпленка, 8 шт. картофеля, 2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка тертых орехов, соль.

***Для соуса**: 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томатного пюре.*

Приготовить соус: муку спассеровать на масле, добавить томатное пюре, выдержать 5—10 мин на слабом огне, охладить и развести сметаной. Птицу нарубить кусочками по 30–35 г и обжарить, добавить пассерованный репчатый лук, половину соуса и тушить до полуготовности. Картофель нарезать кубиками (2х2 см) и обжарить. В порционные горшочки уложить обжаренный картофель, птицу, добавить изюм, залить оставшимся соусом, сверху посыпать тертыми жареными орехами и довести до готовности в духовке.

Цыплята с сухофруктами

2 цыпленка (по 500 г), 50 г топленого масла, 250 г изюма, 150 г чернослива, 2 луковицы, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

Тушки цыплят разрубить на 2–4 части, посолить, смазать сметаной и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить в кастрюлю, добавить пассерованный лук, промытые изюм, чернослив, влить немного воды, закрыть крышкой и тушить 20 мин. При подаче полить цыпленка соусом с фруктами и посыпать зеленью.

Цыплята, запеченные в маринаде

1 кг цыплят, 4 ст. ложки растительного масла, 3 моркови, 3 луковицы, 250 г консервированных томатов, 1/2 головки чеснока, 2 ч. ложки муки, перец, соль, 1/2 лимона, зелень, мясной бульон.

Приготовить маринад: нашинкованные морковь, томаты и лук спассеровать, добавить пассерованную муку, перец, соль, чеснок, мясной бульон (1/4 стакана) и потушить. Цыплят нарубить по 2–3 куска на порцию, обжарить, уложить на смазанную маслом сковороду, залить маринадом и запечь в духовом шкафу. При подаче украсить зеленью и лимоном.

Советы кулинара

• В прежние времена куриное мясо подразделялось на мясо курицы, каплуна, пулярки и цыпленка. Оно отличалось вкусом и предназначалось для разных блюд.

• Каплун — это холощеный, специально откормленный петух. Из него готовились парадные блюда, и он, как правило, запекался целиком.

• Цыплята — это куры в возрасте нескольких недель. Их мясо особенно нежное и быстрое в приготовлении. Цыплят жарили и отваривали.

• Кур отваривали на бульон и тушили кусочками.

• Пулярку, как и каплуна, откармливали специально, поэтому мясо было более жирным и нежным. Пулярку жарили целиком или половинками.

• Чтобы определить готовность обжариваемой птицы, ее нужно приподнять, дать стечь соку, образовавшемуся при жарке внутри тушки. Если последние капли этого сока прозрачны и бесцветны — птица готова.

• Жир домашней птицы считается высококачественным продуктом. Его используют как для обжаривания недостаточно упитанных тушек, так и для

обжаривания и тушения мясных блюд, для заправки паштетов из печени, для каш и т. п.

• Чтобы кожа жирного гуся не пригорела, перед жареньем нужно сбрызнуть его холодной водой.

• Продолжительность жаренья индеек и гусей 1,5–2 часа, кур — 45–60 мин, рябчиков и куропаток — 20–30 мин, тетеревов и фазанов — 40–50 мин, бекасов и перепелов — 8—10 мин.

БЛЮДА ИЗ УТКИ

Утка, фаршированная яблоками

1 утка, 4–5 яблок, тмин, соль, сахарная пудра.

Тушку натереть солью, заполнить очищенными от кожуры и нарезанными дольками яблоками и зашить отверстие нитками. Налить в жаровню немного воды, посыпать утку тмином и жарить в духовке. Периодически протыкать кожицу вилкой и поливать утку вытекающим соком. Когда утка будет готова, достать из нее яблоки и посыпать сахарной пудрой.

Утка, фаршированная картофелем и черносливом

1 небольшая утка, 0,7–0,8 кг картофеля, 120–150 г чернослива, 4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

Тушку утки нафаршировать картофельной начинкой: сырой картофель натереть на мелкой терке, залить кипяченым молоком, добавить сливочное масло, соль, перец, мелко нарезанный отваренный в небольшом количестве воды чернослив без косточек и перемешать. Жарить в духовом шкафу, периодически поливая образующимся соком.

Утка, фаршированная груздями

1 утка, 50-100 г сливочного масла, 750 г соленых груздей, 1–2 соленых огурца, 100 г каперсов, 2–3 ч. ложки сахара, 2–3 ст. ложки уксуса, соль, зелень укропа, бульон или вода.

Тушку посолить изнутри и снаружи, нафаршировать солеными груздями и жарить в духовом шкафу, периодически протыкая и поливая вытекающим соком. Соленые огурцы очистить от кожицы, семян и мелко нарубить. Огурцы, каперсы и зелень укропа залить бульоном, добавить сахар, уксус и прокипятить. Готовую утку нарезать на порции и полить соусом.

Утка, жаренная с вишнями

1 утка, 500 г вишни, 250 мл красного вина, перец, соль.

Тушку утки посолить, поперчить, положить в утятницу и жарить в духовке, периодически поливая ее соком с противня.

У вишен удалить косточки и потушить в красном вине в течение 5 мин, посолить по вкусу. За 10 мин до окончания жаренья птицы положить в утятницу вишни. Готовую утку разрезать на порции и подать с вишнями, соус слить и подать отдельно.

Утка (или индейка), фаршированная картофелем и сосисками

1 утка, 3 шт. картофеля, 200 г белого хлеба, 2 сосиски, 2 луковицы, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, перец, соль.

Нарезанные кубиками хлеб и картофель обжарить на сливочном масле. Мелко нарубленные лук, петрушку и укроп обжарить на растительном масле. Сосиски нарезать кружочками и обжарить.

Все смешать, посолить.

Тушку посолить, поперчить, начинить фаршем и жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком и жиром.

Утка с тушеными грибами и яблоками

1 утка с потрохами, 1/2 кг тушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 3–4 яблока, 1 ч. ложка тмина, 2 дольки чеснока, соль, перец.

Тушку разрезать вдоль спинки, вымыть и вынуть кости (кости бедрышек и крылышек оставить), шейку отрезать. Натереть тушку изнутри толченым чесноком, тмином и солью. Для начинки тушеные грибы пропустить через мясорубку вместе с отваренными печенкой, желудком и мясом шейки, добавить мелко нашинкованный и обжаренный в масле лук, очищенные и нарезанные дольками яблоки, посолить, поперчить, вбить яйцо и перемешать. Нафаршировать утку, зашить и жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком и жиром. При подаче нарезать на порции и полить соком.

Утка с фруктами

1 утка, 150 г чернослива, 3–4 яблока, лимонный сок, соль, перец, майоран.

Тушку утки натереть лимонным соком, солью и перцем, заполнить ее начинкой из чернослива и нарезанных дольками и посыпанных майораном яблок и поставить на 2–3 часа в холодное место. Жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком.

Утка или гусь, фаршированные рисом

1 утка или гусь, 2 стакана отварного риса, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 луковицы, 1–2 ст. ложки изюма, пряности, соль.

В рассыпчатый отварной рис положить спассерованный на масле лук, взбитое яйцо, изюм, соль и перемешать. Тушку птицы натереть солью с пряностями (перец, лавровый лист, кориандр, тмин), заполнить фаршем, зашить и жарить в духовке, периодически поливая соком и жиром.

Утка с лимонным соком и вином

1 утка весом 1,5–2 кг, 1 стакан белого вина, 1 лимон, сливочное масло, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль, зелень петрушки.

Тушку утки посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и обжарить на сливочном масле. Затем облить вином и жарить в духовом шкафу до готовности, периодически поливая образовавшимся соком. Для приготовления соуса полученный сок смешать со сметаной и довести до кипения.

Готовую утку нарезать на порции и полить соусом. Украсить дольками лимона и зеленью петрушки.

Утка или гусь, фаршированные краснокочанной капустой

1 утка или гусь, перец, лавровый лист, кориандр, тмин, соль, 250 г краснокочанной капусты, 2–3 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, лимонный сок или лимонная кислота, соль, сахар.

Тушку птицы натереть смесью соли с пряностями, заполнить

фаршем, зашить и жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Для приготовления фарша капусту мелко нашинковать, добавить спассерованные на масле лук и морковь, соль и сахар по вкусу, влить лимонный сок, немного горячей воды и потушить. При подаче птицу разрезать на порции, уложить на блюдо, вокруг положить тушеную капусту. Процеженный соус подать в соуснике.

Утка, запеченная с пряностями

1 утка, 2 ст. ложки смеси пряных трав (шалфея, укропа, мелиссы, тимьяна, петрушки, розмарина), 1 долька чеснока, 2 лавровых листа, 1 пучок разной зелени, 1 луковица, молотый красный и черный перец, 2 ст. ложки сливок, соль.

Зелень нашинковать, луковицу разрезать на 4 части, положить их в сковороду вместе с потрохами, 1 лавровым листом и 1 стаканом воды. Утку натереть снаружи и внутри измельченным чесноком, солью, черным перцем и смесью пряных трав; внутрь тушки положить 1 лавровый лист. Утку положить грудкой вниз на решетку духового шкафа, под нее поставить сковороду с потрохами и зеленью. Жарить при температуре 225 °С в течение 60–90 мин, периодически смачивая поверхность холодной водой. При необходимости в сковороду подлить горячую воду. За 20 мин до готовности утку перевернуть. Содержимое сковороды протереть через сито, добавить сливки, заправить красным и черным перцем, посолить и прокипятить. Утку подать с этим соусом и картофельными крокетами.

Утка, фаршированная капустой и яблоками

1 утка, 400 г квашеной или свежей капусты, 10 антоновских яблок, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сухого вина, 0,5 стакана бульона, перец, соль.

Капусту измельчить, отжать и поджарить с рубленым луком в масле. Когда капуста станет мягкой, добавить нарезанные дольками яблоки, перец, соль, бульон и тушить 5—10 мин. Подготовленную утку посолить и поперчить изнутри и снаружи, заполнить брюшко начинкой, а отверстие зашить. Положить спинкой на сковороду, влить 1/3 стакана воды и поставить в разогретую духовку. Запекать в течение 1,5–2 часов, периодически поливая тушку вытопившимся жиром и вином. Готовую утку нарезать на порции, уложить на блюдо, а вокруг —

капусту с яблоками.

Утка, фаршированная черносливом и морковью

1 утка, 2 вареных яйца, 2 ломтика белого хлеба, 0,5 стакана молока, 100 г сливочного масла, 2 вареные моркови, 200 г чернослива, перец, соль; сметана, сахарная пудра.

Чернослив промыть, замочить в холодной кипяченой воде, вынуть косточки. Вареные яйца и замоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку, добавить нарезанную кубиками морковь, чернослив, сливочное масло, перец, соль и хорошо перемешать. Этим фаршем начинить подготовленную утку (посоленную и поперченную) и зашить ее. Положить утку на сковороду, подлить немного воды, поставить в разогретую духовку и жарить в течение 1,5 часа, периодически поливая выделившимся соком, смазывая сметаной и посыпая сахарной пудрой.

Утка, фаршированная картофелем и квашеной капустой

1 утка, 8 шт. картофеля, 200 г квашеной капусты, 100 г ветчины или ветчинно-рубленой колбасы, 2 яйца, 1 луковица, 75 г сливочного масла, соль, перец, чеснок, зелень петрушки.

Картофель нарезать мелкими кубиками и отварить до полуготовности. Квашеную капусту нарубить. Нарубленный лук обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить нарезанную мелкими кубиками сырую печень утки, соль, перец, нарубленную зелень. Ветчину нарезать мелкими кубиками. Все продукты соединить, вбить яйца и перемешать. Тушку натереть перцем и чесноком, наполнить фаршем и жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Утка с лапшой и грибами

1 утка, 200 г домашней лапши, 6–7 сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль.

Сварить в подсоленной воде лапшу и откинуть на дуршлаг. Грибы залить 2 стаканами воды, отварить, процедить и мелко нарубить. Отложить для соуса 2 ст. ложки грибов, остальные

смешать с лапшой, яйцами, сливочным маслом, солью, перцем. Тушку утки нафаршировать лапшой с грибами и зашить. Положить утку в кастрюлю, влить грибной отвар, добавить измельченные коренья и тушить до готовности. Приготовить соус: в сковороду с мучной пассеровкой влить бульон, оставшийся от тушения утки, размешать, добавить 2 ст. ложки нашинкованных грибов, сметану и довести до кипения. Готовую утку освободить от ниток и достать фарш. По центру блюда уложить утку, вокруг фарш и полить соусом.

Утка по-монастырски

1 небольшая утка, 1 кг квашеной капусты, красный и черный молотый перец, соль.

Утку нарезать на порционные куски, посолить и поперчить. Нашинкованную квашеную капусту положить в кастрюлю с мясом. Залить водой или бульоном (чтобы продукты были покрыты), закрыть крышкой и тушить в духовке.

Утка с грибами

1 утка, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2–3 томата или 1 ст. ложка томатного пюре, 2 ст. ложки жира, 1/2 кг свежих грибов, перец, соль.

Утку нарезать на порционные куски, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить до полуготовности. Приготовить соус: спассеровать на жире мелко нарезанный лук, муку, очищенные и нарезанные томаты или томатное пюре, развести бульоном, в котором варилась утка. Залить соусом мясо, добавить нарезанные полосками грибы, посолить и тушить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать молотым черным перцем.

Утка по-домашнему

1 жирная утка, 2–3 луковицы, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 ст. ложка муки, по 1/2 ч. ложки молотого черного и красного перца, 5—6 долек чеснока, лавровый лист, соль.

Утку разрезать на порционные куски и поджарить на утином жире до образования румяной корочки, затем сложить в сотейник, залить водой так, чтобы куски утки были покрыты, и

тушить около 20 мин.

Лук мелко нарезать, слегка обжарить в жире, добавить томатное пюре и держать на огне до его загустения. Всыпать предварительно подсушенную на сковороде муку, влить сок, образовавшийся при тушении утки, перемешать, добавить перец, соль, лавровый лист, довести до кипения. Полученным соусом залить утку и тушить до готовности. Перед подачей положить в соус чеснок.

Утка (гусь) тушеная

утка или гусь, пряности, соль, 1/2 корня петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, 1/2 стакана сметаны.

Утку (гуся) разрезать на порционные куски, натереть смесью соли с пряностями (перец, лавровый лист, кориандр, тмин) и поставить на 12 часов в холодное место в закрытой посуде. Затем обжарить мясо в жире до образования румяной корочки, переложить в кастрюлю, залить до половины оставшимся от жаренья жиром и горячей водой, добавить нарезанные коренья, лук и тушить под крышкой. В конце тушения заправить сметаной и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Мясо выложить на блюдо, полить процеженным соусом, в котором оно тушилось.

Утка с ягодным соусом

1 небольшая утка, 50 г сливочного масла, 250 г риса, 1 апельсин, 2 яблока, листовой салат, соль, специи.

***Для соуса**: 200 г замороженных или свежих ягод, 1,5 ст. ложки сухого вина, 1 ст. ложка сахара.*

Филе утки посолить, натереть специями, обжарить и довести до готовности в духовом шкафу. Яблоки и апельсин очистить, нарезать ломтиками и обжарить. Рис отварить. Для приготовления соуса замороженные или свежие ягоды проварить с вином и сахаром и протереть. На блюдо уложить листья салата и рис, сверху — нарезанное ломтиками жареное филе и украсить обжаренными яблоками и апельсином. Соус подать отдельно в соуснике.

Утиная грудка, фаршированная брусникой

1 тушка утки, 1 яблоко, 100 г брусники, 50 г растительного масла для жарки, соль, черный молотый перец, 2 шт. картофеля, 2

моркови и зелень для гарнира.

С обработанной тушки утки срезать 2 куска филе грудки. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, бруснику перебрать и промыть холодной водой. Сделать в кусках грудки по два продольных надреза. Нафаршировать один из надрезов яблоком. Другой надрез нафаршировать брусникой. Сколоть филе шпажками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле в течение 5–8 мин. и запечь в духовке до готовности. На стол подавать с гарниром из отварных картофеля и моркови с зеленью.

Советы кулинара

Блюда из птицы вкусны, готовятся легко и быстро. Если тушку птицы используют целиком (варят, жарят), то для обеспечения равномерной тепловой обработки и удобства нарезки на порционные куски ее заправляют (формуют). Наиболее простой и распространенный способ заправки птицы — это «заправка в кармашек». В нижней части с обеих сторон брюшка делают разрезы кожи («кармашки»), в которые вправляют ножки. Крылышки тушки подвертывают за спинку.

Готовую тушку птицы или дичи вынимают из духовки, а с жидкости, оставшейся на противне, снимают жир и готовят из нее подливку (сок), которой поливают птицу при подаче на стол.

Мясо птицы и дичи до запекания варят, припускают или жарят до полной готовности. Готовые продукты заправляют соусом, а затем запекают. Запеканием достигают образования поджаристой корочки по всей поверхности блюда.

К блюдам из отварной птицы и дичи в качестве гарнира используют рассыпчатые каши, в основном рис, отварной зеленый горошек, картофель, картофельное пюре. К жареным блюдам подают, как правило, жареный картофель. На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты.

При жаренье домашнюю птицу кладут в духовке спиной книзу.

Блюда из птицы и дичи готовят чаще всего с горячими соусами, и только к некоторым горячим блюдам подают холодные соусы.

Чтобы у курицы получилась хрустящая, румяная

корочка, перед приготовлением нужно в нескольких местах наколоть кожу птицы.

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется предварительно отваривать до полу готовности.

Для приготовления томатного соуса к птице лучше использовать помидоры сладких и мягких сортов. А чтобы цвет приготовляемого соуса был более насыщенным, в него можно добавить сушеный томат.

При обжаривании кулинарных изделий из мяса птицы нельзя перегревать жир, иначе блюдо приобретает горький привкус и запах чада.

Если в процессе запекания в духовке смазывать куриную кожицу сметаной или майонезом, то она превратится в аппетитную хрустящую корочку.

В мясе птицы больше полноценных белков, чем в мясе домашних животных.

Обжариваемую в духовом шкафу птицу периодически, через каждые 10–15 мин, поливают вытапливающимся жиром, чтобы птица была сочнее и мягче.

Если после жарки гуси и утки остаются жестковатыми, их следует потушить в бульоне.

Из утки и гуся можно приготовить различные фаршированные блюда, а утиные и гусиные потроха можно использовать для приготовления рассольника.

Для сохранения белизны кожи птицы необходимо после заправки натереть ее лимонным соком или водным раствором лимонной кислоты.

Жирную птицу не следует мыть горячей водой, иначе она потеряет вкус.

БЛЮДА ИЗ ГУСЯ

Гусь жареный

1 гусь, 1 кг антоновских яблок, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 2 головки чеснока, соль.

Тушку гуся выпотрошить, обмыть, обсушить, натереть изнутри смесью соли, растертого чеснока и ягод можжевельника, посолить снаружи, начинить разрезанными на четвертинки яблоками (лучше не совсем спелыми), зашить и жарить в духовке до готовности, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Гусь фаршированный с картофелем

1 гусь, 600 г яблок, 1 долька чеснока, соль.
***Для гарнира**: 1 кг картофеля, соль.*

Тушку гуся промыть, обсушить и посолить. Очищенные яблоки разрезать на четыре части и начинить ими тушку. Зашить ее, положить на противень, влить 1/2 стакана воды и жарить в духовом шкафу (по мере выкипания сока подливать воду). Когда гусь будет почти готов, натереть его чесноком, обложить подсоленным картофелем, нарезанным на дольки, и запечь до готовности.

Гуся разрезать на порции, выложить на блюдо, вокруг разместить печеный картофель.

Гусь, фаршированный квашеной капустой

1 гусь, 1/2 ч. ложки тмина, соль, 800 г квашеной капусты, 4 луковицы, 1–2 ст. ложки сливочного масла.

Квашеную капусту и репчатый лук нашинковать и потушить в кастрюле со сливочным маслом до готовности. Тушку гуся натереть тмином и солью, нафаршировать тушеной капустой и жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком и жиром.

Гусь фаршированный с яблоками

1 гусь, 1/2 ч. ложки тмина, соль, 2 луковицы, 12 мелких яблок, 6–8 крупных яблок, 1 ст. ложка муки, майоран, бульон.

Яблоки разрезать пополам, посыпать солью и майораном. Тушку гуся натереть снаружи и внутри толченым тмином с солью и нафаршировать мелкими яблоками. Жарить в духовке на противне, на дно которого положить мелко нарубленный лук и влить 1/2 стакана бульона. Периодически поливать гуся выделяющимся соком и жиром. Отдельно запечь крупные яблоки и обложить ими разрезанного на блюде гуся. В образовавшийся при жаренье процеженный сок всыпать муку, развести бульоном, довести до кипения, процедить и полить им гуся.

Гусь, фаршированный картофелем в тесте

1 гусь, 1,5–2 кг картофеля, 800-1000 г теста, перец, соль.

Обработанную тушку гуся залить горячей (кипяченой) водой и варить до полуготовности. Вынуть из бульона, охладить и натереть снаружи и внутри солью и перцем. Клубни сырого картофеля разрезать на половинки и нафаршировать ими гуся. Приготовить пресное тесто, раскатать его слоем 1 см и завернуть в него тушку гуся. Положить ее в гусятницу, выложенную изнутри чистой влажной бумагой, сверху также накрыть бумагой. Посуду закрыть крышкой и поставить на 3–4 часа в разогретый духовой шкаф. С готовой тушки снять бумагу и осторожно вынуть картофель. Тушку вместе с тестом нарубить на порции. Подать на овальном или круглом блюде с картофелем.

Гусь, фаршированный гречневой кашей

1 тушка гуся, 300 г гречневой крупы, 2 крупных яблока, 1 луковица, 50 г растительного масла для жарки, соль, черный молотый перец, листья салата для украшения.

Лук очистить и нарезать крупными кубиками, у яблок удалить сердцевину и нарезать их дольками. Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, выложить на сковороду отваренную до полуготовности гречневую крупу, жарить 3–5 мин. при непрерывном помешивании.

Обработанную тушку гуся натереть солью и перцем с обеих сторон. Нафаршировать гуся гречневой кашей, смешанной с дольками яблока, зашить и жарить в духовке не менее 1 часа на среднем огне, постоянно поливая вытапливающимся жиром.

Удалить нитки из готовой тушки. Для подачи на стол гуся выложить на блюдо, выстеленное листьями салата, гарнировать дольками яблока и кашей.

Гусь, фаршированный яблоками и клюквой

Подготовленную тушку гуся натереть изнутри солью. У яблок удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Ягоды клюквы смешать с яблоками и наполнить этой массой гуся. Уложить его на противень и запечь в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся из него соком.

На гарнир можно подать яблоки, фаршированные клюквой и запеченные в духовом шкафу (у яблок вырезать сердцевину так, чтобы образовалось чашеобразное углубление, наполнить его ягодами клюквы, смешанными с сахаром).

Гусь пряный

1 гусь, 50-100 г шпика, 1 лавровый лист, тмин, базилик, 4–5 долек чеснока, 1 г мускатного ореха, 4–5 луковиц, 40 г зелени петрушки, 3 моркови, 1/2 корня петрушки, 2 стакана бульона, 1/4 стакана водки, перец горошком и молотый, соль.

Свиной шпик нарезать брусочками, обвалять в толченых пряностях, мелко рубленной луковице и зелени петрушки, посолить и нашпиговать гуся. Положить тушку в гусятницу, добавить крупно нарезанный репчатый лук, морковь, корень петрушки, перец горошком, соль, бульон, водку и запечь в духовке до готовности. Гуся нарубить на порции и подать с гарниром из моркови, яблок и чернослива.

Гусь с яблоками и черносливом

1 гусь, 150 г чернослива, 3—4 ст. ложки изюма, 4–5 антоновских яблок, 100 г ржаного хлеба, 4 ст. ложки яблочного или винного уксуса, перец, соль, бульон.

Чернослив разрезать пополам, вынуть косточки и вместе с изюмом замочить в уксусе. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки и вместе с хлебом нарезать кубиками. Все продукты соединить и перемешать. Тушку гуся снаружи и внутри натереть солью и перцем, наполнить приготовленным фаршем и зашить отверстие. Положить в жаровню, влить 250 мл мясного бульона и жарить в духовом шкафу, периодически поливая бульоном, до

готовности (около 3 часов). Подать с соусом. Для его приготовления вынуть из гуся 2 ст. ложки фарша, смешать с выделившимся при жаренье соком, 250 мл бульона и довести до кипения; соус протереть через сито, посолить и поперчить.

Фаршированный гусь с капустой

1 гусь (2,5–3 кг), 500 г любых грибов, 1 пучок петрушки, 1 яйцо, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1 кочан капусты, 2 яблока, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка душистого перца, вишни (мороженые или консервированные), соль.

Потроха, грибы, душистый перец и зелень петрушки мелко растолочь. Добавить к ним соль, яйцо, панировочные сухари и перемешать. Тушку гуся натереть солью, наполнить приготовленной начинкой (не очень плотно), отверстие зашить. На противень налить горячей воды, положить решетку, на нее — гуся грудкой вниз. Жарить в духовом шкафу при 200 °С до готовности (примерно 2,5–3 часа). Через 30 мин гуся перевернуть, собрать жир, при необходимости подлить горячей воды. Капусту нашинковать, положить в большую кастрюлю, добавить б—8 ст. ложек топленого гусиного жира, прогретую на сухой сковороде муку, посолить и тушить до готовности. У яблок удалить сердцевину, нарезать кусочками и обжарить с 1–2 ст. ложками гусиного жира с обеих сторон (1–2 мин). При подаче капусту выложить на большое блюдо, сверху положить гуся, украсить яблоками и вишнями.

Гусь с яблоками и фруктами

Гусь, зеленые яблоки (лучше антоновка), 3 апельсина, сушеные абрикосы, чернослив, грецкие орехи, 1 *луковица, черный и красный молотый перец, соль, растительное масло, зелень.*

Яблоко и апельсин очистить от кожицы и семян и нарезать кусочками. Смешать их с ядрами грецких орехов, черносливом и абрикосами. Тушку гуся внутри и снаружи посолить и поперчить, посыпать красным перцем, внутри натереть чесноком. Нафаршировать гуся подготовленной начинкой и зашить, чтобы кожа не расходилась. Тушку смазать со всех сторон растительным маслом, положить на глубокий противень или гусятницу, а рядом разместить разрезанные яблоки (в кожуре) и луковицу. Закрыть посуду крышкой или фольгой и поставить в духовку. Жарить на умеренном огне около 3 часов, поливая через каждые 30 мин

вытекающим из птицы жиром и соком. За 15–20 мин до окончания жарки снять крышку, вылить оставшийся жир, полить соком апельсина и подрумянить в духовке без крышки. Подавать на большом блюде, посыпав зеленью, обложив тушеными яблоками и кружочками свежего апельсина.

Гусь в белом вине

1 гусь, 50 г сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, 1 стакан бульона, перец, соль.

Тушку посолить, поперчить, положить в гусятницу, поставить в горячую духовку и обжарить в масле, переворачивая и поливая выделяющимся соком. Когда гусь зарумянится, влить бульон и сухое вино (бульон можно полностью заменить вином), закрыть крышкой и довести до готовности (в конце тушения крышку снять). Гуся нарезать на порции, уложить на блюдо и полить соусом из жаровни.

Гусь по-сибирски

1 гусь, 250 г пшена, 50 г сливочного масла, пряности, соль.

Пшено отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито, заправить сливочным маслом.

Тушку гуся натереть снаружи и внутри солью и пряностями, нафаршировать пшеном, зашить, положить в жаровню, накрыть крышкой и тушить в духовке.

Гусь, фаршированный копченой грудинкой

1 гусь, пряности, соль.

***Для фарша**: 100 г копченой грудинки, гусиная печенка, 2 яйца, 2 желтка, 20 г сливочного масла, 1–2 ломтика белого хлеба, молоко, 3 луковицы, 1 долька чеснока, щепотка майорана, зелень петрушки, перец, соль.*

Подготовленную тушку гуся натереть смесью соли с пряностями. Грудинку и слегка отваренную гусиную печень пропустить через мясорубку. Белый хлеб замочить в молоке или воде и отжать. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать в масле, чеснок растолочь, зелень петрушки измельчить.

Все перемешать, добавив яйца и желтки и щепотку майорана. Полученным фаршем начинить тушку гуся, положить в гусятницу

с жиром и тушить в разогретом духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся соком, до готовности (примерно 2 часа).

Гусь, тушенный с овощами и фруктами

1 гусь (1,5 кг), 2 моркови, 1 луковица, 1/2 стакана томатного пюре, 1 стакан сметаны, 1 стакан бульона, 100 г чернослива, 1 яблоко, 1/2 корня петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Тушку гуся разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить на гусином жире до образования румяной корочки и сложить в гусятницу.

Корень петрушки, морковь и лук обжарить вместе с жиром, положить в гусятницу, добавить томатное пюре, сметану, лавровый лист, перец, бульон, закрыть крышкой и тушить до готовности птицы. Затем положить в гусятницу промытый чернослив, дольки яблок и тушить еще 15 мин.

При подаче полить гуся соусом, в котором он тушился, выложить яблоки и чернослив.

Гусь в горшочках

1 гусь (утка), 8-10 шт. картофеля, 2–3 луковицы, 50 г маргарина или гусиного жира, соль, лавровый лист, перец горошком, зелень.

Гуся нарубить на порционные куски, натереть солью и обжарить. Положить мясо в горшочки, добавить крупно нарезанный картофель, нашинкованный и спассерованный лук, лавровый лист, перец горошком. Залить горячим бульоном или подсоленной водой, чтобы продукты были полностью покрыты, закрыть горшочки крышками и тушить в духовке. Подавать в горшочках, присыпав зеленью.

Советы кулинара

• Мясо птицы, особенно мясо домашней птицы — кур, гусей, индеек, — отличается высокой усвояемостью.

• Субпродукты птицы: сердце, печень, почки, желудок, гребешки, шейки, крылышки — богаты питательными веществами и витаминами.

• Упитанные тушки гусей или уток лучше всего жарить — они вкусны, обладают приятным своеобразным ароматом.

• Для смягчения привкуса жира к блюдам из жареного

гуся и утки подают гарниры, отличающиеся кисловатым вкусом (тушеная квашеная капуста, кислые яблоки, маринованные плоды и ягоды).

• Если тушка птицы слишком жирная, то во время жарки ее нужно поливать водой. Постную птицу поливают растопленным свиным салом.

БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ

Эскалопы из индейки в орехах

600 г индейки, 2 яйца, 100 г толченых орехов, 75 г сливочного масла, перец, 1/2 лимона, соль.

Мясо (грудинку) индейки разрезать ломтями, отбить. Каждый эскалоп посолить, поперчить, окунуть во взбитые яйца и обвалять в размолотых орехах. Разогреть на сковородке масло и поджарить эскалоп с обеих сторон, сбрызнув лимонным соком.

Индейка, фаршированная орехами и белым хлебом

1 индейка, 50 г копченого шпика, 2 луковицы, 100 г очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1-2 яблока, по 1 ч. ложке шалфея и тимьяна, 2 яйца, 3-4 ст. ложки молока, 4 ломтика белого хлеба, 1/2 лимона, 50 г сливочного масла, перец, соль, зелень петрушки.

Тушку индейки посолить и поперчить снаружи и изнутри. Шпик нарезать кубиками и вытопить. Порубить печенку индейки и обжарить с репчатым луком и петрушкой в растопленном шпике. Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенкой, рублеными орехами, яблоками, яйцами, изюмом, шалфеем, тимьяном и молоком. Нафаршировать индейку, сбрызнуть лимонным соком, смазать растопленным маслом, завернуть в фольгу и жарить в духовке. За 20 мин до готовности фольгу снять.

Индейка с яблоками и сухофруктами

1 небольшая индейка, 8 яблок, по 250 изюма и чернослива, 2 ст. ложки маргарина, черный молотый перец, соль.

Тушку индейки натереть изнутри и снаружи солью и перцем. Изюм и чернослив хорошо промыть, замочить в холодной кипяченой воде, у яблок удалить сердцевину с семенами. Приготовить из них фарш, наполнить им индейку и зашить. Жарить в духовом шкафу на умеренном огне до готовности (примерно 3–3,5 часа), периодически поливая тушку растопленным маргарином. Перед окончанием жаренья сбрызнуть индейку подсоленной водой.

Индейка, фаршированная печенью и орехами

1 индейка, 400 г телячьей печенки, 400 г очищенных грецких орехов, 200 г белого хлеба, 2–3 яйца, 50 г сливочного масла, соль, молоко.

Ядра грецких орехов ошпарить кипятком, очистить от кожицы и растереть в однородную массу. Добавить поджаренную в масле и протертую телячью печенку, замоченный в молоке белый хлеб, сырые яйца, сливочное масло, посолить и перемешать. Тушку индейки натереть солью, наполнить фаршем и жарить в духовке, периодически ее переворачивая и поливая выделяющимся соком. При подаче индейку нарубить на порции, можно полить соусом красным с мадерой.

Индейка, тушенная с рисом и изюмом

1 индейка, 1 стакан риса, 1/2 стакана изюма без косточек, 1-2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ч. ложки молотого имбиря, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 3–4 лавровых листа, 6 горошин перца, соль.

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, промыть холодной водой, обсушить, перемешать с маслом, яйцами и изюмом. Тушку индейки промыть, обсушить, посолить, натереть внутри имбирем, начинить рисом и зашить. Положить ее в кастрюлю, обложить мелко нарезанными овощами и пряностями, налить немного воды. Тушить на плите на слабом огне почти до готовности, затем поставить в духовку, чтобы индейка подрумянилась.

Рождественская индейка

1 индейка, 400 г орехов, 400–500 г чернослива, 4 яблока, 1 стакан риса, 1/2 стакана сметаны, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки майонеза, перец, соль.

Тушку индейки промыть, обсушить и натереть снаружи и внутри солью. Отварить рис, смешать с мелко нарубленными черносливом, яблоками и орехами. Наполнить тушку фаршем, зашить, смазать смесью сливочного масла, майонеза и сметаны и жарить на слабом огне в духовке, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Индейка, тушенная с луком

1 кг мяса индейки, 7–8 луковиц, 4–5 томатов или 2 ст. ложки томатного пюре, 1 стакан вина, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, укропа и сельдерея, молотый черный и красный сладкий перец, 1/3 лимона, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Мясо индейки нарезать на порционные куски, слегка отбить, посыпать черным и красным перцем, солью и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Добавить к мясу мелко нарезанный лук, томаты или томатное пюре и тушить почти до готовности. За 10–15 мин до окончания тушения влить вино, лимонный сок, положить зелень, посолить.

Рябчик, куропатка, тетерев жареные

Тушку птицы посолить, положить в неглубокую кастрюлю с разогретым маслом (2–3 ст. ложки) и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Затем тушку перевернуть на спинку и поставить кастрюлю в духовой шкаф на 15–25 мин (тетерев жарится 35–45 мин). Во время жаренья периодически поливать дичь маслом, на котором она жарилась, и водой. Готовую птицу разрубить на порционные куски, подавать на разогретом блюде.

Тушеная куропатка

1 куропатка, 25 г сала, 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана сметаны, перец, соль.

Крупную птицу подержать в маринаде, приготовленном из уксуса и специй, затем промыть, натереть солью и перцем, грудку нашпиговать салом. Мелкую птицу только натереть солью и перцем, в грудку вложить кусочек сала. Тушку обжарить в кастрюле на масле, подлить воды и тушить в духовом шкафу. Готовую птицу нарезать. К жидкости, оставшейся в кастрюле, добавить пассерованную муку, сметану, прокипятить, процедить и полить птицу.

Советы кулинара

• К деликатесным продуктам относят мясо индеек. Хорошо подрумяненная, покрытая золотистой корочкой жареная тушка упитанной индейки является украшением праздничного стола. И в горячем, и в холодном виде мясо

этой птицы отличается превосходным вкусом.

• Из потрохов, крылышек, горла, головки и ножек индейки можно приготовить вкусные заливные блюда.

• Перед тем как приступить к варке или жаренью жирной домашней птицы, из нее удаляют излишек жира. Обязательно надо снять жир с нижней части брюшка. Жир удаляют и с внутренностей птицы. В этом случае требуется осторожность, чтобы не разорвать кишки и не раздавить желчь, которая придает горечь готовому блюду. Оставшегося подкожного жира бывает обычно достаточно для приготовления блюда.

• Обжариваемую в духовом шкафу птицу периодически, через каждые 10–15 минут, поливают вытапливающимся жиром, чтобы птица была сочнее и мягче.

• Кусочки филе равномерно пропекутся и мясо станет более нежным, если их раскатать до одинаковой толщины. Положите каждый кусочек между двумя слоями пергаментной бумаги или полиэтиленовой пленки и раскатайте скалкой или отбейте молоточком для мяса.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Говядина разварная

Говядина разварная крупным куском (1,5–2 кг) отваривается в кашицах (тихвинской, костромской) и реже в костных бульонах (бульон из костей готовят заранее и затем в кипящий бульон погружают мясо).

Для разварной говядины используется в основном лопаточная и подбедерная части, а также покромка, тонкий край.

Обычное время варки 2,5 ч на умеренном огне.

Рулет говяжий с черносливом

1,2 кг говядины, 200 г свинины, 200 г чернослива, 2 моркови, 2 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Говядину (тазобедренная или лопаточная часть) нарезать пластом, отбить, посыпать солью, перцем и покрыть слоем пропущенной через мясорубку свинины. Чернослив отделить от косточек, положить равномерно на мясо, завернуть рулетом и перевязать ниткой. Варить в воде с добавлением репчатого лука, моркови и лаврового листа.

На готовый рулет положить пресс и охладить.

Рулет из говядины

1 кг говядины, 200 г шпика, 2 моркови, 2 головки чеснока, перец, соль.

Говядину (тазобедренная или лопаточная часть) нарезать пластом толщиной в 1 см, отбить, посолить, поперчить.

На отбитое мясо положить равномерно нарезанные брусочками морковь и шпик, мелко рубленный чеснок, свернуть рулетом, завернуть в ткань или целлофан, перевязать ниткой и варить в бульоне или воде в течение 2–2,5 часов.

Готовый рулет охладить под прессом, нарезать тонкими ломтиками.

Рулет мясной «Ассорти»

600 г говядины, 350 г свинины, 200 г баранины, 100 г шпика, 100 г сосисок, 2 ч. ложки сахара, 2–3 дольки чеснока, 2 г мускатного ореха, специи, перец, соль, зелень.

Куски говядины и нежирной свинины толщиной 1 см хорошо отбить, посолить, поперчить, заправить специями по вкусу и натереть чесноком. Баранину нарезать кусочками, посолить и пропустить с чесноком дважды через мясорубку. Кусок шпика отбить, посолить, поперчить и завернуть в него рулетом сосиску. На слой баранины толщиной 1 см положить шпик с сосиской и также завернуть рулетом. Все это завернуть в отбитые куски говядины и свинины. Рулет обернуть целлофаном, обвязать шпагатом и поставить на сутки в холодильник. Затем отварить в слегка подсоленной воде в течение 1 часа, охладить и положить на 2 часа под легкий пресс. При подаче нарезать рулет ломтиками и украсить зеленью.

Мясо, фаршированное клюквой или брусникой

1–1,5 кг говядины или свинины, 100 г клюквы или брусники, 2 головки чеснока, перец горошком.

В куске мяса сделать глубокие надрезы и положить в них ягоды клюквы или брусники, смешанные с толченым чесноком и крупномолотым перцем.

Поверхность мяса смазать свежеотжатым ягодным соком и поставить на несколько часов в холодное место для маринования. Запекать в духовом шкафу при температуре 200–220 °С в течение 10 мин, затем при температуре 150 °С — до готовности. Подавать в холодном или горячем виде, нарезав ломтиками.

Рулет из говядины с пикантной начинкой

1 кг говядины.

***Для фарша**: 200 г куриного филе, 100 г кураги, 100 г красного вина, 100 г сала, 1 яйцо, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки тертых сухарей из белого хлеба, 2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ч. ложка горчицы, сливочное масло, перец, соль.*

Сало нарезать кубиками и обжарить с рубленым чесноком. Куриное филе и предварительно замоченную в красном вине курагу мелко нарезать. Подготовленные продукты соединить, добавить яйцо, зеленый лук, томатный соус, горчицу, сухари, перец, соль и перемешать. Плоский кусок говядины (толстый и тонкий край, тазобедренная часть) отбить в тонкий пласт, положить фарш и сформовать рулет. Обвязать ниткой, обжарить на сковороде в течение 15 мин, посолить, поперчить и довести до готовности в духовке (примерно 50–60 мин), периодически смазывая поверхность сливочным маслом. Подавать в холодном или горячем виде, порезав кусочками.

Жареная телятина с огурцом и фруктами

500 г жареной телятины, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 свежий огурец, по 1/4 стакана вишен, слив и маринованных грибов, майонез.

Холодную жареную телятину нарезать ровными ломтиками и положить на 2 часа в оливковое масло с уксусом. Обрезки от телятины мелко нарубить, добавить рубленые вишни, сливы, маринованные грибы, свежий огурец и перемешать.

Ломтики мяса уложить по краю блюда, а на середину положить рубленое мясо.

Отдельно подать майонез.

Ветчинные рулетики с сыром

300 г ветчины, 200 г сыра (пошехонского, голландского или др.), 1 долька чеснока, 3 яйца, 1/2—3/4 стакана майонеза, зелень.

С ветчины снять оболочку и нарезать тонкими кружочками. Сыр, чеснок и желтки сваренных вкрутую яиц мелко натереть (часть желтков оставить для оформления), заправить майонезом и перемешать.

Полученную массу положить на кружочки ветчины и свернуть их рулетиками. Концы рулетиков обмакнуть в майонез, а затем в натертый желток.

Выложить на блюдо и украсить зеленью.

Рулет крестьянский

1 кг свинины, 250 г языка, 350 г почек, 250–300 г печени, 1 яйцо, 2 головки чеснока, 2 ст. ложки жира, перец, соль.

Свинину нарезать пластом и отбить, посолить и поперчить. Язык и предварительно вымоченные почки отварить вместе с сырой печенью и нарезать длинными брусочками, добавить к ним перец, соль, сырое яйцо и рубленый чеснок. На отбитое мясо положить равномерно начинку, перевязать ниткой, обжарить на плите и довести до готовности в духовом шкафу. Готовый рулет охладить под легким прессом, нарезать тонкими ломтиками и подать с овощным гарниром.

Фаршированный рулет

750 г вырезки, 75 г сыра, 75 г ветчины, 2–3 ст. ложки очищенных грецких орехов, перец, соль, 2 ст. ложки жира.

***Для соуса**: 1/2 стакана майонеза, 50 г тертого хрена.*

Нарезать мясо пластами, слегка отбить, посолить, поперчить, сверху выложить фарш (нарезанные соломкой ветчину и сыр, измельченные грецкие орехи), завернуть в виде рулета, перевязать шпагатом. Обжарить с обеих сторон на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу. Охладить и нарезать тонкими ломтиками. Подавать с соусом из майонеза с хреном.

Отварная говядина с грибами и огурцами

300 г вареной говядины, 150 г маринованных грибов, 2–3 маринованных огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой петрушки или укропа, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 ч. ложки 9 %-ного уксуса, по 1/2 ч. ложки сахара и горчицы, соль.

Мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, грибы и огурцы — соломкой, лук, петрушку нашинковать и положить горкой на ломтики мяса. Залить мясо растительным маслом, взбитым с приправами. Блюдо выставить на 1–2 часа на холод.

Закуска пикантная

100 г ветчины, 100 г отварного языка, 100 г отварной говядины, 100 г вареного мяса курицы, 2 вареных яйца, 2–3 дольки чеснока, 1/2 л желе.

Формочки залить на 1/3 объема приготовленным на мясном бульоне желе, охладить, выложить смешанные нарезанные соломкой мясные продукты, рубленый чеснок, нарезанные на дольки яйца, залить оставшимся желе и охладить. Подавать с соусом-хреном.

Мясо с томатами под майонезом

200 г жареного или отварного мяса, 5 томатов, 2 яйца, 3/4 стакана майонеза, пучок зеленого салата, зеленый лук.

Плоское блюдо покрыть листьями салата, разложить тонкие ломтики мяса, на них — нарезанные кружочками томаты.

Покрыть томаты майонезом так, чтобы виднелась узкая красная кромка. Сверху положить кружочки вареных яиц, а в центре — по щепотке рубленого лука.

Мясной паштет

700 г жирной свинины, 500 г говядины, 200 г печени, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 100 г белого хлеба, 2 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки сухарей, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Свинину и говядину нарезать крупными кусками, залить водой, положить морковь, корень петрушки, луковицу и довести до кипения. Посолить, добавить лавровый лист, перец горошком и варить на слабом огне 1,5 часа. За 15 мин до готовности положить предварительно вымоченную в молоке печень.

Бульон процедить и замочить в нем белый хлеб. Мясо, вареный картофель, хлеб и овощи дважды пропустить через мясорубку, добавить яйца, посолить, поперчить.

Массу перемешать, выложить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями продолговатую форму. Запекать в духовом шкафу (200 °С) 30 мин.

Дать остыть в форме и нарезать ломтиками.

Свиная голова по-деревенски

1 свиная голова, 2 моркови, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 1 корень петрушки, лавровый лист, перец горошком, красный молотый перец, соль, соус-хрен.

Свиную голову разрубить на 2 части, положить в большую кастрюлю, залить горячей водой и варить 4–5 часов при слабом кипении, периодически снимая пену и жир. За 1–2 часа до окончания варки положить коренья, лук (целиком) и соль, а за 15–20 мин — лавровый лист и перец горошком. Готовую голову вынуть, немного охладить и аккуратно отделить (цельными кусками) мясо от костей. Соединить их вместе, в середину положить обрезки мяса, нарезанный кусками язык, мелко рубленный чеснок. Натереть голову со всех сторон красным молотым перцем и запечь в духовке в течение 30 мин. Затем положить под пресс и поставить в холодное место на 24 часа.

При подаче нарезать ломтиками и подать с соусом-хреном.

Рулет из фарша с начинкой из яиц

200 г свиного фарша, 300 г говяжьего фарша, 5–6 яиц, 2 ломтика белого хлеба, 3/4-1 стакан бульона или молока, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой петрушки, 2 ст. ложки сметаны, 1 соленый огурец, 1–2 ст. ложки муки, перец, соль, панировочные сухари.

Смешать фарш, добавить размоченный в молоке хлеб, рубленый лук, 1 сырое яйцо, сметану, нашинкованный (без семян) огурец, посолить, поперчить и вымесить до получения однородной вязкой массы. Половинки очищенных вареных яиц (3–4 шт.) обвалять в муке, положить друг за другом по центру выложенный в форме прямоугольника фарш. Соединить края фарша и положить рулет на противень, смазать яйцом и посыпать молотыми сухарями. Запекать в духовом шкафу при 180 °С, периодически поливая бульоном или водой. Готовый рулет нарезать тонкими ломтиками, посыпать зеленью.

Свиной паштет

1 кг свинины, 5 яиц, 50 г белого хлеба, 1/3 стакана молока, 1/2 лимона, 2–3 маринованных огурца, 70 г шпика, перец, соль.

Свинину пропустить дважды через мясорубку и смешать с 3 яйцами, замоченным в молоке и отжатым хлебом, соком и цедрой лимона, посолить и поперчить. Нарезать дольками 2 вареных яйца, маринованные огурцы и шпик.

Фарш разделить на 3 части. Одну часть положить в виде удлиненного четырехугольника на смазанную жиром салфетку (марлю), посредине выложить половину огурцов, яиц и шпика, покрыть второй частью фарша, сверху положить оставшуюся часть яиц, огурцов и шпика. Покрыть третьим слоем фарша, придать форму рулета и зашить в салфетку. Варить около 1 часа на слабом огне в подсоленной воде. Горячий паштет положить под пресс на 8—10 часов.

Фаршированный поросенок (галантин)

1 поросенок (около 2,5 кг), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, молотый перец, соль, 600 мл мясного желе.

***Для фарша**: 500 г свинины, 100 г шпика, 2 яйца, 2 ст. ложки очищенных фисташек или консервированного зеленого горошка, 1,5 стакана молока, мускатный орех.*

Тушку поросенка (без головы) разрезать по брюшку, выпотрошить, затем осторожно вырезать кости, оставляя на коже слой мякоти в 1 см. Кожу зашить, оставив небольшое отверстие.

Приготовить фарш: свиное мясо и 50 г свежего шпика дважды пропустить через мясорубку, выбить лопаткой, добавив сначала сырые яйца, затем молоко. Положить нарезанный кубиками свежий шпик (50 г), растертый мускатный орех (на кончике ножа), очищенные от скорлупы и кожицы фисташки или зеленый горошек, перец, соль и перемешать.

Кожу положить на влажную салфетку, нафаршировать, зашить отверстие, завернуть в салфетку и обвязать шпагатом. Положить в холодную воду, добавить кости, коренья, лук и варить на слабом огне 1 час. Посолить в конце варки. Остудить в бульоне, затем снять салфетку и поставить в холодное место под пресс для придания формы (зажать со всех сторон, чтобы не получился слишком плоским).

На блюдо налить тонкий слой полужидкого желе (можно с майонезом), положить мясо, залить сверху тонким слоем желе и охладить.

Отдельно подать соус-майонез.

Фаршированный поросенок (старинный рецепт)

1 поросенок (2,5–3 кг), 800 г телятины или 1 курица, 1 соленый язык, 200 г шпика, сливки, 3 яйца, 200 г батона, перец, соль, 250–300 г мясного желе, зелень петрушки или салат, майонез или соус-хрен, сливочное масло.

У поросенка удалить внутренности, тушку промыть и положить на 6–8 часов в холодную воду.

Затем снять с тушки кожу: надрезать ее до нижней челюсти, сделать круговые надрезы на ножках на уровне коленных сочленений, постепенно и аккуратно отделить кожу от мяса, надрезая ее ножом и стараясь не прорезать. Когда вся кожа будет отделена, завернуть ее по направлению к голове и отделить от нее туловище с шеей, оставляя голову с кожей.

Мясо поросенка, снятое с костей, мякоть телятины или курицы пропустить через мясорубку. В фарш ввести небольшими порциями сливки (1/2 стакана на 400 г мяса) и растереть его. Затем добавить сырые яйца, замоченный в сливках батон, сливочное масло и снова тщательно растереть массу или протереть ее через сито. После этого положить в фарш нарезанные кубиками шпик и соленый язык, поперчить, посолить и хорошо перемешать.

Снятую с поросенка кожу осмотреть и зашить разрезы. Также зашить отверстия кожи на ногах и на животе, оставив небольшое отверстие, через которое начинить поросенка приготовленным фаршем. Разрез зашить нитками, а кожу проколоть в нескольких местах толстой иглой.

Подготовленного поросенка аккуратно завернуть в небольшую салфетку или марлю, сложенную в 2–3 слоя.

Положить поросенка на тоненькую дощечку, такие же дощечки приложить к бокам и спине и связать в нескольких местах суровыми нитками. Фаршированного поросенка положить в котел, залить бульоном, приготовленным из костей (поросенка или курицы) с добавлением кореньев, и варить около 2 часов, через каждые 30 мин переворачивая тушку.

Готового поросенка остудить в бульоне, затем вынуть, развязать, снять дощечки, салфетку, положить на блюдо, вынуть нитки и очистить от фарша (если он где-то вышел).

С бульона, оставшегося после варки поросенка, снять жир и приготовить на нем мясное желе. Поросенка нарезать поперек на

куски толщиной 1,5–2 см и положить их рядом так, чтобы они имели вид целого поросенка.

Застывшее желе нарезать длинными полосками толщиной 1,5–2 см и положить их между кусками поросенка. Оставшееся желе нарезать кубиками или треугольниками и уложить по краям блюда. Украсить поросенка зеленью, положив ее также и под голову.

Подавать с майонезом провансаль или соусом-хреном.

Фаршированная свиная голова (старинный рецепт)

1 свиная голова, шпик, 400 г телятины или нежирной свинины, 1 телячья или свиная печень, 2 луковицы, 0,5 батона, перец, соль, мускатный орех, 4–5 яиц, небольшие маринованные огурчики.

Для варки: *коренья, перец, соль, уксус, кости головы, лавровый лист.*

Свиную голову очистить и промыть, отделить нижнюю челюсть, вынуть кости, залить маринадом, приготовленным из уксуса, соли, лаврового листа, и выдержать в холодном месте 2–3 суток. На салфетку положить нарезанный тонкими пластинами шпик, на него — вытертую досуха голову (кожей на шпик).

Приготовить фарш: телятину или свинину мелко нарубить, печень нарезать небольшими полосками, сложить в кастрюлю и, помешивая, прогреть до побеления мяса, затем сложить его

в салфетку и отжать. Репчатый лук измельчить, поджарить в масле, батон замочить в воде, молоке или бульоне и отжать, посолить, добавить перец, мускатный орех, 2 яйца, перемешать, протереть через сито или дуршлаг. Смешать с мясом.

В голову положить слой этого фарша, затем слой мелко нарезанных огурчиков и шпика, нарезанные ломтиками крутые яйца (2–3 шт.), снова слой фарша и так, пока не наполнится голова.

Обшить ее тканевой салфеткой и варить несколько часов в воде с кореньями, перцем, солью, небольшим количеством уксуса и вынутыми из головы костями. Голову вынуть, остудить, снять салфетку, выложить на блюдо, украсить желе из уваренного и процеженного бульона от варки головы, поставить в холодное место.

Торт печеночный закусочный

1 кг печени, 3 яйца, 150–200 г сметаны, 150 г муки, 150–200 г майонеза, 2 луковицы, 2 моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка желатина, соль, зелень петрушки, растительное масло.

Печень пропустить через мясорубку, добавить яйца, муку, соль, сметану, замесить крутое тесто. Выпечь из него на растительном масле блины и горячими промазать майонезом (100–150 г), переложить пассерованным луком и морковью. 50 г майонеза с предварительно размоченным, растворенным и охлажденным желатином взбить в пышную массу и нанести на торт рельефным рисунком. Бока торта покрыть размягченным сливочным маслом. Торт посыпать зеленью петрушки.

Рулет из свиных ушей

2 больших свиных уха, 3-4 свиных ноги, 2–3 луковицы, 3 лавровых листа, перец, соль, зелень петрушки.

Свиные ноги и уши хорошо вымыть, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она их покрывала. Варить на слабом огне, периодически снимая пену. Когда мясо станет мягким, добавить лук, пряности, соль и варить еще несколько минут.

Затем отделить мясо от костей и нарезать его.

В остывшие уши положить нарезанное мясо ножек, свернуть рулетом, обвязать ниткой и немного подержать под прессом. Затем нитки снять и залить рулеты оставшейся от варки жидкостью.

Выдержать несколько часов в холодном месте, после чего рулеты нарезать ломтиками, уложить на блюдо и разложить вокруг застывшее желе.

При подаче украсить ломтиками петрушки.

Рулет печеночный

500 г говяжьей печени, 100 г шпика, 150 г сливочного масла, 1 морковь, 1/2 корня петрушки, 1 луковица, перец, соль.

Мелко нарезать коренья и лук, поджарить их со шпиком до полуготовности, затем положить нарезанную кубиками печень, посолить, поперчить и жарить до готовности. Печень с овощами дважды пропустить через мясорубку и выбить деревянной лопаткой или ложкой.

На прямоугольный кусок целлофана выложить печеночную массу, сверху покрыть сливочным маслом, завернуть в виде рулета и охладить.

Ножки свиные фаршированные

2 свиные ножки, 600–700 г нежирной свинины, 1-2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 лук-порей, 1 яйцо, 1 ч. ложка сливочного масла, 50 г белого хлеба, зелень, молотый перец, соль.

Очистить и промыть ножки, вырезать кости и мясо, не повредив кожу. Мелко нарезанный репчатый лук спассеровать на масле, хлеб замочить в воде или молоке. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить перец, соль, яйцо и перемешать. Кожу нафаршировать, зашить, варить около 2 часов с кореньями и луком-пореем. Ножки достать и положить под пресс между двумя дощечками.

Охладить и нарезать ломтиками, уложить на блюдо, залить бульоном, в котором они варились, и дать застыть. Украсить морковью и зеленью. Подавать с соусом-хреном.

Печенка, фаршированная грибами

700 г печени, 100 г вареных грибов, 3 яйца, 1 морковь, 3 луковицы, 150 г шпика, 3 ст. ложки жира, перец, соль.

Кусок печени надрезать так, чтобы получился «карман». Заполнить его фаршем, края зашить. Обжарить в жире, посолить, а затем отварить в бульоне до готовности. Охладить печень под легким прессом. Для приготовления фарша морковь и лук нарезать соломкой и спассеровать; нарезать шпик, вареные яйца и грибы; все перемешать, добавив соль и перец.

Язык, фаршированный сыром

200 г языка, 150 г твердого сыра, 50 г майонеза, соль, зелень.

Язык отварить до готовности в подсоленной воде, очистить под холодной водой и нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик положить фарш из натертого сыра, заправленного майонезом, свернуть конвертиком. Выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Рулет из печени

1 *кг печени, 2–3 луковицы, сливочное масло, соль, зелень.*

Печень очистить от пленок и отварить. Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить в сливочном масле. Все пропустить через мясорубку 2 раза, посолить по вкусу.

Фольгу смазать маслом, по всей ширине выложить смесь, сверху покрыть тонким слоем сливочного масла. Свернуть в виде рулета, завернуть фольгу и запекать в духовке около 1 часа. Готовый рулет нарезать ломтиками и украсить зеленью.

Салат мясной с овощами

300 г вареной говядины или нежирной вареной колбасы, 3–4 шт. картофеля, 3–4 соленых огурца, 3 яйца, 1 банка (1/2 л) консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 1 банка (250 г) майонеза, соль.

Картофель и яйца отварить. Нарезать мелкими кубиками мясо, картофель, огурцы, яйца, лук, добавить горошек, перемешать. Заправить майонезом, посолить по вкусу.

В салат можно добавить вареную морковь или яблоко.

Салат мясной с пассерованным луком

300 г вареной говядины или нежирной вареной колбасы, 4–5 луковиц, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана майонеза, соль, перец.

Репчатый лук нарезать полукольцами и спассеровать на растительном масле. Вареную говядину нарезать соломкой, соединить с пассерованным луком, посолить, поперчить и заправить майонезом. В салат можно добавить предварительно отваренные, нарезанные соломкой и обжаренные сушеные грибы.

Закуска из говядины и тертого сыра

300 г вареной говядины, 75 г сыра, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 вареное яйцо, 1/2 стакана майонеза, соль, зелень.

Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать на сливочном масле (10 г) до готовности. Вареное мясо пропустить через мясорубку, соединить с охлажденным пассерованным луком, тертым сыром, взбитым сливочным маслом (40 г), рубленым яйцом, майонезом, солью и перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из ветчины с рисом

200 г вареной ветчины, 2–3 стручка сладкого перца, 3–4 томата, 2/3 стакана вареного рассыпчатого риса, 3–4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, майонез, зеленый лук, зеленый салат, соль, молотый черный перец.

Ветчину, перец, салат нарезать соломкой, томаты — тонкими ломтиками, вареные яйца и зеленый лук мелко нашинковать. Все перемешать с рисом и горошком, заправить майонезом, солью, молотым перцем.

Салат «Сосновый бор»

300 г отварной говядины, 150 г соленых грибов, 2 малосольных огурца, 1 шт. картофеля, 50 г зеленого лука, 1 стакан майонеза, соль, перец, 1 яйцо, зелень.

Нарезать мясо, соленые грибы, малосольные огурцы, зеленый лук, отварной картофель, заправить солью, перцем и майонезом. Салат выложить горкой, украсить дольками вареного яйца, зеленью, полить сверху майонезом.

Салат пикантный

100 г отварной говядины, 100 г отварных грибов, 4 моркови, 4 луковицы, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 маринованных огурца, майонез, перец, соль, зелень.

Все продукты нарезать соломкой. Лук и морковь спассеровать на растительном масле и охладить. Все соединить, заправить майонезом, посолить, поперчить и перемешать. При подаче украсить салат зеленью.

Салат «Славянский»

200 г ветчины, 60 г соленых грибов, 3 вареных яйца, 3–4 дольки чеснока, 3/4 стакана майонеза, 1 шт. картофеля, 1 маринованный огурец, зелень.

Соленые грибы, ветчину, огурец и вареный картофель нарезать ломтиками, яйца и чеснок нарубить, перемешать и заправить майонезом. Выложить горкой в салатник, украсить зеленью.

Салат «Крестьянский»

150–200 г отварной говядины, 150–200 г редьки, 100 г соленых грибов, 1 небольшая морковь, 2 дольки чеснока, 50 г сыра, 50 г зелени лука, соль, майонез.

Вареную говядину, соленые грибы и сырую морковь нарезать мелкой соломкой, редьку натереть на терке. Овощи и мясо соединить, добавить толченый чеснок, соль, майонез и перемешать. При подаче посыпать зеленым луком и тертым сыром.

Салат «Рыжик»

150 г ветчины, отварного мяса или колбасы, 0,5 стакана риса, 2 моркови, 2 яйца, 2 дольки чеснока, 100 г майонеза, сливочное масло, перец, соль.

Рис отварить в подсоленной воде, из яиц сделать омлет, морковь натереть на крупной терке и потушить на сливочном масле до готовности. Ветчину, мясо и омлет нарезать тонкой соломкой. Все продукты соединить, добавить перец и толченый чеснок, заправить майонезом и перемешать.

Салат «Красавица»

120 г ветчины, 80 г отварной курицы (мякоти), 2 яйца, 1 томат, 1 небольшой консервированный огурец, 20 г сыра, 100 г майонеза, соль, зелень.

Ветчину, мякоть отварной курицы, консервированный огурец и свежий томат нарезать ломтиками, посолить и заправить майонезом. Салат уложить горкой, украсить дольками вареных яиц и томатов, посыпать тертым сыром и оформить зеленью.

Салат «Петровский»

200 г нежирного отварного мяса, 1 кг свежих грибов (вешенки, шампиньоны), 2 луковицы, 2 небольшие моркови, сливочное масло, майонез, соль.

Грибы мелко нарезать, положить в кастрюлю, влить немного воды, посолить и тушить до испарения жидкости. Затем добавить сливочное масло (100 г) и жарить грибы до образования золотистого цвета. Морковь и лук натереть на мелкой терке и также обжарить на масле. Отварное мясо мелко нарезать.

Подготовленные продукты разделить на 3 части и уложить на большое блюдо слоями: 1/3 подготовленного мяса, 1/3 грибов и 1/3 лука с морковью. Каждый слой разровнять, посолить и полить майонезом. Салат поставить на 2–3 часа в холодильник, чтобы он пропитался соусом.

Салат из ветчины и орехов

200 г ветчины, 2 маринованных огурца, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, майонез, зелень.

Ветчину и огурцы нарезать соломкой, добавить измельченные орехи, хорошо перемешать и заправить майонезом по вкусу.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

Курица фаршированная

*1-й **вариант:** 1 курица, 200 г свинины, 4 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложка молотых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, соль, мускатный орех, зелень петрушки.*

С тушки птицы осторожно срезать кожу, промыть и обсушить ее (поврежденные участки кожи зашить). Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку со свининой.

Добавить замоченный и молоке и отжатый хлеб, спассерованный на сливочном масле лук, зелень и снова пропустить через мясорубку. Посолить, добавить молотые сухари, яичные желтки и мускатный орех.

Все перемешать и, взбивая до пышности, ввести взбитые яичные белки.

Наполнить фаршем кожу, зашить отверстие, завернуть в марлю и обвязать нитками. Залить горячим бульоном или водой, добавить репчатый лук, морковь, соль и на слабом огне варить до готовности. Затем мясо освободить от марли и положить под легкий пресс. После охлаждения снять нитки, которыми была зашита кожа, и нарезать курицу на порции.

***2-й вариант:** курица весом 1–1,5 кг, 500–600 г нежирной свинины, 200 г шпика, 200 г отварного говяжьего языка, 5–6 яиц, 1 стакан молока, 75 г белого сухого вина, перец, мускатный орех, соль.*

Снять с курицы кожу вместе с мякотью. Из ножек курицы удалить кости. Снятую мякоть положить кожей вниз на стол, удалить сухожилия и срезать филе, отбить его, посолить, поперчить и равномерно уложить по всей площади кожи. Приготовить фарш: свинину и часть шпика пропустить через мясорубку, добавить яйца, 0,5 стакана молока, перец, мускатный орех, соль и перемешать. Затем положить в него нарезанные мелкими кубиками язык и оставшийся шпик. Фарш уложить на пласт куриной мякоти с кожей и заполнить им ножки курицы. Затем курицу зашить нитками, завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Положить в кипящую воду со специями, добавить вина и оставшееся молоко и варить на слабом огне до готовности. Остудить и положить под легкий пресс. При подаче нарезать на порции.

Рулет «Праздничный»

1 кг курицы, 6 яиц, 200 г майонеза, 200 г сыра, 1 ст. ложка маргарина, чеснок, перец, соль, зелень.

На тушке курицы сделать продольный надрез вдоль позвоночника, отделить от костей мясо вместе с кожей, отбить его, посолить и поперчить. Из яиц и майонеза приготовить омлет. На салфетку положить подготовленное куриное мясо, а на него — омлет, натертый сыр и чеснок. Края салфетки соединить, перевязать рулет шпагатом и варить при слабом кипении до готовности. В конце варки положить в бульон соль. Готовый рулет охладить, положить под пресс и поставить в холодное место. При подаче нарезать на порции и украсить зеленью.

Рулет из курицы с грибами

1 курица, 200 г свежего шпика, 300–400 г белых грибов или шампиньонов, 1 яйцо, морковь, репчатый лук, корень петрушки или сельдерея, перец, соль.

Аккуратно отделить мясо вместе с кожей от костей (сначала отрезать крылышки, сделать вдоль спины надрез и, начиная со спины, аккуратно снять мясо).

Грибы и нарезанный кусочками шпик обжарить, остудить и пропустить через мясорубку. Добавить сырое яйцо, перец, соль и перемешать. Мясо курицы положить кожей вниз, посолить, поперчить, смазать грибной массой, свернуть рулетом, завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Из костей курицы, лука и кореньев сварить бульон, процедить, положить в него рулет и варить до готовности (1–1,5 часа). На готовый рулет положить пресс и поставить на 3 часа в холодное место. При подаче нарезать тонкими ломтиками.

Рулет из окорочков

на 1 небольшой куриный окорочок — 1 небольшая морковь, 50 г сыра, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Срезать с окорочка мякоть, положить кожей вниз, отбить (так, чтобы кожа оставалась целой), посолить, смазать измельченным чесноком, 1 ст. ложкой майонеза и поперчить. Сверху уложить натертые на крупной терке морковь и сыр. На меньший край окорочка поместить зелень петрушки и свернуть рулетом с этой же стороны. Перевязать его ниткой, смазать оставшимся майонезом и запечь в духовом шкафу до готовности (около 40 мин). Остывший рулет нарезать кольцами толщиной 1 см. В зимнее время вместо петрушки можно положить грибы, лучше вешенки.

Куриный рулет со свининой и сыром

1 курица, 250–300 г свинины, 200 г твердого сыра, 4 яйца, 150 г майонеза, сливочное масло, перец, соль.

С курицы аккуратно снять кожу с частью мяса. Кусочки свинины тонко отбить. На марлю разложить куриную кожу с мясом, посолить, поперчить, положить слой натертого на крупной терке сыра, на него — отбитую свинину. Из яиц и майонеза приготовить омлет и поместить его на свинину. Свернуть все рулетом, завернуть его в марлю, завязать шпагатом и варить при слабом кипении 40–60 мин. Затем, не снимая марли, положить на рулет небольшой груз и поставить на б—8 часов в холодное место.

Рулет из курицы с картофелем

1 курица, 4 шт. картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, перец, соль.

Мякоть курицы осторожно отделить от костей и отбить ее. Из костей сварить бульон. Приготовить фарш: пропустить через мясорубку сваренный картофель и лук, перемешать, добавить яйцо, перец, соль и снова перемешать. Фарш выложить на подготовленную курицу, свернуть в виде рулета, перевязать нитками и варить в бульоне до готовности. Готовую курицу остудить, снять нитки и нарезать на порции. Можно подавать блюдо и в горячем виде.

Паштет из птицы в тесте

400 г вареного мяса птицы, 100 г телячьей печени, 100 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 ст. ложки бульона.

***Для теста**: 2/3 стакана муки, 40 г маргарина, 1 ч. ложка сахара, 2 яйца, 4–5 ст. ложек сметаны, соль, 1/2 стакана мясного желе.*

Вареную мякоть птицы пропустить через мясорубку 2–3 раза, добавить бульон и взбить. Печень нарезать кусочками, обжарить вместе с измельченным луком, морковью, петрушкой и 50 г шпика, дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой, соединить с фаршем из птицы, оставшимся нарезанным мелкими кубиками шпиком и заправить солью и перцем. Из муки, маргарина, сахара, 1 яйца и сметаны замесить тесто, разделить его на две части и раскатать в тонкие пласты. Затем на один пласт теста положить паштет, закрыть другим пластом и плотно соединить (защипнуть) края. Тесто в нескольких местах проколоть вилкой и смазать яйцом. Выпекать в духовом шкафу при температуре 220–240 °С. Пустоты, образовавшиеся между тестом и фаршем, залить полузастывшим желе, приготовленным на бульоне с добавлением желатина. Паштет охладить и нарезать ломтиками.

Фаршированная куриная грудка

2 куриные грудки (филе), 30 г сыра, 1 ч. ложка молока, 1 томат, 10 листиков базилика, 3–4 перышка лука-порея, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

Смешать натертый сыр и молоко до получения однородной массы. Томат разрезать на 8 долек и положить в сырную массу, посолить, поперчить. Филе ополоснуть, вытереть насухо, посолить, поперчить. На филе выложить базилик, нарезанный тонкими полосками, и сырно-томатную массу. Сложить каждое филе вдвое, обмотать зелеными перьями лука, разрезанными вдоль пополам, смазать сливочным маслом и запечь в духовом шкафу (можно обжарить на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу).

Сыр из птицы

700 г курицы, 75 г сливочного масла, 75 г твердого сыра, 3–4 ст. ложки мадеры, 2 г мускатного ореха, 500 г мясного желе, по 1/3 вареной моркови и сладкого перца, зелень, 175 г майонеза, специи, соль.

Мякоть вареной или жареной курицы пропустить через мясорубку с частой решеткой, протереть через сито, соединить с размягченным сливочным маслом и взбить до образования пышной массы.

В процессе взбивания в два приема добавить натертый сыр и 1/3 полузастывшего желе, смешанного с вином. В конце взбивания положить мускатный орех, молотый перец и соль.

Форму предварительно охладить, влить в нее мясное желе и охлаждать до тех пор, пока не образуется «рубашка» из застывшего желе слоем 2–3 мм. Незастывшую часть желе слить, украсить дно и стенки листиками петрушки, ромбиками красного сладкого перца и моркови, заполнить форму приготовленной массой на 1/2 высоты, затем залить остальное желе и охладить.

Перед подачей форму очень кратко нагреть в горячей воде или горячим полотенцем, встряхнуть и выложить содержимое на блюдо. Подать с майонезом.

Жареная маринованная курица

1 курица, жир.

***Для маринада**: 2 стакана воды, 2 стакана сухого белого вина, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, душистый перец, 4–5 горошин черного перца.*

Тушку разрубить пополам, залить холодным маринадом, приготовленным из смеси, указанной в рецептуре, и мариновать двое суток. Затем обсушить мясо полотенцем и жарить в духовом шкафу до готовности, налив на противень немного маринада. Остывшую курицу разрезать на порционные куски и украсить зеленью.

Курица в соусе из грецких орехов

1 вареная курица, 1/2 стакана куриного бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 2 ломтика белого сухого хлеба, 1 стакан молотых грецких орехов, красный молотый перец, соль.

Сварить курицу. Приготовить соус. Мелко нарубленный репчатый лук обжарить на масле до золотистого цвета, хлеб замочить в бульоне. Пропустить их через мясорубку и, размешивая, добавить молотые орехи, соль, перец. Соус должен иметь консистенцию майонеза. Если он получится слишком густым, добавить немного куриного бульона. Охлажденное вареное мясо нарезать тонкими ломтиками и залить соусом.

Рулет аппетитный

800 г курицы или цыпленка-бройлера, соль, 2–3 дольки чеснока.

***Для фарша**: 6–7 яиц, 1/2 стакана молока, 100 г шпика, 1 ч. ложка маргарина, соль.*

Мякоть курицы с кожей пропустить дважды через мясорубку, добавить соль, рубленый чеснок, перемешать и разложить ровным слоем толщиной 1,5–2 см на влажную салфетку. Сверху выложить приготовленный со шпиком омлет. Сформовать рулет, уложить на смазанный жиром противень швом вниз, снять салфетку, сбрызнуть жиром и запечь в духовом шкафу (30–40 мин).

Утка или гусь под луковым соусом

1 утка или гусь, 1 кг зеленого или репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 корень сельдерея, 5–6 горошин черного перца, щепотка тмина или кориандра, сок 1 лимона, соль.

Лук нарезать кубиками или колечками, сельдерей натереть на крупной терке, добавить растительное масло, сок лимона и специи. Овощи залить небольшим количеством горячей воды, тушить до размягчения и остудить. Утку или гуся отварить или запечь в духовом шкафу, нарезать на небольшие порции и залить приготовленным соусом. Можно подавать блюдо и в горячем виде.

Салат из курицы и грибов

150 г вареной курицы, 250 г вареных грибов, 30 г сыра, 2 яйца, 1 консервированный огурец, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки майонеза, зелень, соль.

Мясо, грибы, огурец нарезать соломкой. Сваренные вкрутую яйца порубить. Лук нашинковать и спассеровать на растительном масле, сыр натереть на крупной терке. Все продукты перемешать, заправить солью и майонезом, посыпать зеленью.

Салат «Оливье»

1-й вариант: *200 г мякоти вареной или жареной домашней птицы или дичи, 250 г вареного картофеля, 150–200 г свежих или маринованных огурцов, 50 г зеленого салата, 2 вареных яйца, 200 г майонеза, 25 г соуса «Южный», 100 г сливок, 1 ч. ложка сахара, соль, зелень.*

Мякоть птицы, картофель, огурцы и яйца нарезать тонкими ломтиками, салат мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, смешанным со взбитыми сливками и соусом «Южный», добавить сахар, соль и осторожно перемешать. При подаче салат украсить зеленью. Можно приготовить салат без добавления сливок, а по желанию — с консервированным зеленым горошком.

2-й вариант: *100–150 г мякоти вареной птицы или говядины, 250 г картофеля, 2 яичных белка, 3 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 2–3 ст. ложки майонеза, 2–3 ч. ложки сметаны, соль.*

Картофель и яйца отварить, охладить и очистить. Если у огурцов грубая кожица, удалить ее. Все компоненты нарезать мелкими кубиками или тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и соль. Салат заправить смесью майонеза и сметаны и перемешать.

Салат слоеный из курицы

Уложить слоями: измельченное вареное куриное мясо, рубленые грецкие орехи, нарезанные кубиками апельсины, измельченный ошпаренный лук. Залить салат майонезом и украсить зеленью петрушки.

Салат «Петушок-гребешок»

1 цыпленок, 100 г сушеных грибов, 1 свежий или соленый огурец, 2 вареные моркови, 1/2 стакана сметаны или майонеза, соль.

Цыпленка отварить, охладить, отделить мякоть от костей, нарезать ломтиками.

Предварительно замоченные сушеные грибы отварить. Грибы, 1 морковь и огурец нарезать мелкими кубиками, перемешать с мясом и заправить майонезом или сметаной, посолить.

Украсить «гребешком» из моркови.

Салат «Вежа»

100 г вареной курицы, 50 г маринованных грибов, 4 моркови, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 5–6 долек чеснока, 1 ч. ложка уксуса, 1/2 стакана майонеза, соль, зелень.

Очищенные морковь и лук нарезать соломкой и спассеровать на растительном масле. Маринованные грибы отжать и нарезать соломкой. Мякоть курицы без кожи также нарезать соломкой, чеснок мелко нарубить. Все компоненты перемешать, посолить, заправить уксусом, уложить горкой в салатник, полить майонезом и украсить зеленью.

Салат «Сюрприз»

200 г вареной курицы, 1 соленый огурец, 1 морковь, 2 луковицы, 100 г соленых грибов, 3 яйца, 2 ст. ложки очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки растительного масла, 150–200 г майонеза, соль, зелень.

Мякоть курицы, огурец и сваренные вкрутую яйца нарезать тонкой соломкой. Морковь и лук нашинковать и спассеровать на растительном масле. Соленые грибы промыть, нарезать соломкой и также спассеровать. Грецкие орехи растолочь. Все продукты соединить, посолить по вкусу, заправить частью майонеза и выложить горкой в салатник. Полить оставшимся майонезом и украсить кружочками вареного яйца, моркови или огурца, зеленью.

Салат праздничный

1/2 курицы, 75-100 г чернослива, 2 яблока, 2 яйца, 3–4 ст. ложки консервированного горошка, 2 моркови, 1 ч. ложка сахара, 5 ст. ложек майонеза, 2–3 ст. ложки сметаны, лимонный сок, соль, 1 апельсин.

Мякоть вареной курицы, вареные морковь и яйца, яблоки нарезать тонкими ломтиками. Чернослив сварить в воде и нарезать кусочками. Все продукты, оставив немного для украшения, смешать. Добавить зеленый консервированный горошек и заправить майонезом, сметаной, лимонным соком и солью по вкусу. Перемешать и выложить горкой в салатник. Украсить кусочками мяса, яйцом, дольками апельсина (мандарина), яблока.

Салат из курицы с черносливом и грибами

400 г куриного мяса, 200 г шампиньонов, 100 г чернослива, 1 луковица, 100 г сыра, 1 ст. ложка измельченных грецких орехов, сливочное или растительное масло, соль, майонез, зелень.

Репчатый лук нарезать полукольцами, грибы — мелкими ломтиками и жарить вместе до готовности. Мясо курицы отварить со специями до готовности, охладить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Чернослив хорошо промыть, замочить в холодной кипяченой воде, затем вынуть косточки и нарезать мелкими кусочками. Все компоненты смешать, посолить, заправить майонезом и украсить салат зеленью.

Салат «Березка»

125 г отварного куриного мяса, 2–3 вареных яйца, 3 яблока, 2 луковицы, 100 г сыра, майонез, растительное масло, зелень петрушки.

Лук измельчить и обжарить в растительном масле. В салатник уложить слоями: лук, измельченное мясо, натертые на крупной терке яичные белки, майонез, натертые на крупной терке яблоки, натертый на мелкой терке сыр, майонез. Сверху салат посыпать измельченной зеленью.

Салат «Гурманский»

250 г филе курицы, 150 г консервированного зеленого горошка, 3–4 дольки чеснока, 2 моркови, 2–3 ч. ложки лимонного сока, 200–300 г свежих грибов, 25 г укропа, соль, перец, 200–250 г майонеза, жир для жаренья.

Мякоть курицы посолить, поперчить, обжарить до готовности, нарезать кубиками. Морковь отварить, грибы пожарить, нарезать мелкими кубиками, перемешать с курицей, добавить растертый с солью чеснок, нарубленный укроп, зеленый горошек, лимонный сок и заправить майонезом.

Салат-паштет из курицы и грибов

1 куриный окорочок, свежие или сушеные грибы, репчатый лук, грецкие орехи, растительное масло, майонез, соль.

Куриный окорочок и грибы сварить до готовности в подсоленной воле, охладить и пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать, орехи измельчить. Все компоненты смешать и заправить майонезом.

Советы кулинара

• Если в посуде-были рыба, молоко, варенье, тесто, сыры и яйца, то ее рекомендуется мыть сначала в холодной воде, а затем в теплой.

• Мясорубку легче мыть, если после мяса пропустить через нее сырой очищенный картофель или кусочек черствого белого хлеба.

• В эмалированной и особенно алюминиевой посуде нельзя хранить и оставлять на длительное время блюда, содержащие уксус или лимонную кислоту, компоты из очень кислых фруктов. Нельзя пользоваться посудой, у которой с внутренней стороны повреждена эмаль (это приводит к полному распаду витамина С через несколько минут).

• Если вы пересолили сваренные продукты, используемые для приготовления холодных закусок, залейте их кипящей водой, доведите до кипения и подержите в отваре 2–3 мин.

• Чтобы уничтожить неприятные запахи на кухне, налейте на сковороду немного уксуса и поставьте ее на самый слабый огонь.

• Металлические листы из духовки сначала мойте горячей водой; сполоснув, протрите их густой кашицей из питьевой соды и холодной воды, а потом сухой чистой тряпкой.

• Готовить пищу лучше в эмалированной или нержавеющей посуде. Для приготовления супов, десертов и напитков используйте кастрюли с тонкими стенками, а для каш, тушения, жарения — кастрюли с толстыми стенками, чугунки, гусятницы, сковородки из чугуна с эмалевым покрытием.

• Не оставляйте надолго свежие грибы неперебранными и неочищенными — в них быстро

появляются опасные для здоровья вещества. Старайтесь отварить, а лучше и полностью приготовить грибы в день сбора.

• Итальянская народная мудрость гласит: «Салат должны готовить четыре повара. Повар-скупец приправляет салат уксусом, повар-философ добавляет соль, повар-мот вливает масло, а повар-художник оформляет блюдо».

• Закуски служат для того, чтобы вызывать аппетит, а не утолять его, поэтому они должны быть всегда вкусными, а их внешний вид привлекательным.

• Если вы хотите добавить в салат сырой репчатый лук — нарежьте его, положите в дуршлаг и обдайте кипятком; горечь исчезнет.

• Молодую морковь не очищают и даже не скоблят, а тщательно чистят щеткой под струей воды.

• Резать сырые овощи и фрукты лучше на пластмассовой доске — она не впитывает сок.

• Нарезанный репчатый лук дольше сохраняет свежесть, если его посолить.

• Для длительного хранения свежую зелень можно заморозить в небольшом количестве воды.

• Сливочное масло или маргарин хранят в непрозрачной посуде. Под действием света они осаливаются, поверхностный слой их становится белым и приобретает запах сала.

• Если зелень увяла, ее можно освежить, положив в слегка подкисленную уксусом холодную воду.

• Не следует пережаривать яичницу-глазунью. Яичница готова, как только яичный белок немного затвердеет и сделается белым. Желток должен оставаться полужидким и сохранять свою круглую форму.

МЯСНОЕ ЗАЛИВНОЕ

Мясной холодец ассорти

Белое сухое вино — 300 мл, курица, говядина, свинина — по 500 г, укроп, петрушка, тимьян — по 3–4 веточки, морковь — 1 шт., лавровый лист — 2 шт., луковица — 1 шт., говяжья ножка — 1 шт., чеснок — 4 зубчика, горошины черного перца — 7 шт., соль.

Ножку залить холодной водой и варить при слабом кипении 5 ч, снимая жир и пену. Добавить курицу, говядину и свинину, варить еще 1,5 ч. Зелень связать ниткой в букет, морковь и лук очистить, крупно нарезать. Влить в бульон вино, положить овощи, зелень, лавровый лист и горошины перца, варить еще 30 мин. Посолить. Бульон процедить.

Сваренное мясо снять с костей и нарезать маленькими кусочками. Чеснок очистить, измельчить, добавить к мясу. Выложить все в форму, влить бульон так, чтобы он покрывал мясо на 2 пальца. Дать остыть, затем поставить в холодильник.

Холодец с куриными медальонами

Говядина — 700 г, куриное филе — 3 шт., гвоздика — 5–6 бутонов, веточки петрушки, тимьяна, тархуна — по 4–5 шт., чеснок — 3 зубчика, по 10 горошин черного и душистого перца, телячья ножка — 1 шт., луковица — 1 шт., лавровый лист — 2 шт., морковь — 1 шт., черешки сельдерея — 2 шт., по 0,5 красного и желтого сладкого перца, соль по вкусу.

Лук и морковь очистить, черешки сельдерея промыть. Воткнуть в луковицу бутоны гвоздики. Телячью ножку тщательно вымыть, положить в кастрюлю. Залить холодной водой, довести до кипения, снять пену. Добавить подготовленные овощи и варить на слабом огне 4 ч.

Куриное филе пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Чеснок очистить, мелко нарезать и добавить в куриный фарш.

Говядину вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Сделать посередине куска надрез, не доходя до края примерно 1 см. Надрезать кусок вправо и влево, тоже не доходя до конца 1 см. Раскрыть кусок мяса как книгу. Надсечь утолщенные места. Накрыть мясо пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт. Выложить на один край мяса куриный фарш, свернуть в рулет и закрепить зубочистками. Завернуть рулет в кусок полотна, перевязать по краям бечевкой.

Положить рулет в кастрюлю к ножке. Добавить связанные в букет травы, лавровый лист, горошины перца и варить еще 1 ч. За 20 мин. до окончания варки бульон посолить.

Рулет выложить из кастрюли, вынуть из ткани, удалить зубочистки, дать остыть и нарезать ломтиками.

Бульон процедить. Выложить на дно формы медальоны, залить бульоном слоем 1 см, поставить в холодильник на 10 мин. Из сладкого перца вырезать ромбики и уложить на застывший бульон. Залить тонким слоем бульона и поставить в холодильник до полного застывания.

Заливное из утки с яблоками

Утка — 1 шт., листики петрушки для украшения, луковица — 1 шт., соль, перец, морковь — 1 шт., моченые яблоки — 4 шт., лавровый лист — 2 шт., желатин — 1 ст. л.

Утку вымыть, залить горячей водой и варить, снимая пену, 1 ч. Затем добавить очищенные лук, морковь, лавровый лист, соль и перец. Варить еще 30 мин. Вынуть утку и овощи из кастрюли. Бульон процедить. Замочить желатин в 0,5 стакана бульона на 20 мин.

Мясо отделить от костей и нарезать тонкими ломтиками. Яблоки нарезать дольками. Желатин размешать с горячим бульоном до полного растворения.

Выложить в форму ломтики утки, дольки яблок и листики петрушки, залить бульоном с желатином. Поставить в холодное место до застывания.

Заливное из фаршированного языка

Черные или зеленые оливки без косточек — 100 г, желатин — 4 ст. л., сливки жирностью 15 % — 100 мл, соль, перец горошком, луковица — 1 шт., лавровый лист — 1 шт., морковь — 1 шт., говяжий язык весом около 2 кг — 1 шт.

***Для начинки**: адыгейский сыр — 100 г, чеснок — 2 зубчика, оливки без косточек— 100 г, вареная морковь — 1 шт., нарезанная петрушка — 1 ст. л.*

Лук и морковь очистить. Язык вымыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и довести до кипения. Снять пену, положить овощи и варить 3 ч. За 20 мин до готовности добавить лавровый лист, перец горошком и соль.

Чеснок очистить и раздавить. Сыр нарезать маленькими кубиками. Морковь и оливки измельчить, смешать с брынзой, чесноком и зеленью.

Готовый язык поместить под струю холодной воды и снять кожу. Бульон процедить. Желатин замочить в 5 ст. ложках бульона на 15–20 мин. Когда желатин набухнет, соединить его с оставшимся бульоном и прогреть (но не кипятить) до полного растворения. Влить 100 мл бульона в прямоугольную форму и поставить в холодильник на 20 мин.

Сделать на внутренней стороне языка продольный надрез, вырезать середину, мелко ее нарезать и добавить к начинке. В разрез вложить приготовленную начинку, прижать руками.

Форму с бульоном вынуть из холодильника. Оливки разрезать на половинки и равномерно распределить, вдавливая в застывший слой.

Оставшийся бульон смешать со сливками, посолить по вкусу. Влить в форму с оливками тонкий слой белого бульона, поставить в холодильник на 10 мин. Затем уложить сверху фаршированный язык, залить оставшимся белым бульоном и поставить в холодильник до полного застывания.

Заливной окорок с апельсинами

Сырой свиной окорок — 700 г, соль, перец, лавровый лист — 1 шт., яблочный сок — 600 мл, горошины черного перца — 6 шт., желатин — 30 г, апельсины — 2 шт.

***Для маринада**: веточки тимьяна — 2–3 шт., белое сухое вино — 150 мл, зернистая горчица — 1 ст. л., чеснок — 3 зубчика, оливковое масло — 3 ст. л.*

Мясо вымыть, обсушить, проколоть в нескольких местах вилкой.

Чеснок очистить и мелко нарезать. Смешать в большой миске оливковое масло, горчицу, вино, чеснок и листья тимьяна. Положить окорок, накрыть и отставить на б—8 ч, время от времени переворачивая.

Разогреть духовку до 220 °С. Свинину вынуть из маринада, очистить от чеснока и зелени, положить в глубокую огнеупорную форму. Посыпать солью и перцем. Поместить в духовку и готовить 30–40 мин, время от времени поливая мясо маринадом. Затем снизить температуру до 200 °С и запекать еще 15 мин.

Желатин залить 0,5 стакана яблочного сока и отставить на 15 мин. Мясо вынуть из духовки, остудить и нарезать тонкими ломтиками.

Влить оставшийся яблочный сок в ковшик, положить лавровый лист, соль и горошины перца. Довести до кипения и снять с огня. Дать постоять 10 мин. Лавровый лист удалить, добавить набухший желатин и размешать.

Апельсины вместе с кожурой нарезать тонкими полукольцами. Свернуть свинину в рулетики и вместе с апельсинами разложить в порционные формочки. Влить сок с желатином. Поставить формочки в холодильник до полного застывания.

Печенка индейки в сливовой заливке

Печенка индейки — 500 г, бальзамический уксус — 1 ст. л., сливы — 5 шт., желатин — 2 ч. л., бренди — 50 мл, сливочное масло — 1 ст. л., соль, белый молотый перец.

Желатин замочить в 3 столовых ложках воды на 20 мин. Сливы крупно нарезать, измельчить в блендере, протереть через сито и смешать с половиной бренди. Желатиновую массу нагреть на водяной бане, добавить оставшийся бренди и сливовое пюре. Дать немного остыть. Печенку очистить от жира и желчных протоков, нарезать кусочками, приправить солью и перцем. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить печенку небольшими порциями с двух сторон, часто переворачивая, до готовности. Выложить в миску, сбрызнуть бальзамическим уксусом и дать остыть.

Дно формы густо присыпать перцем. Выложить обжаренную печенку, залить сливовым пюре с желатином и поставить в холодильник минимум на 3 ч.

Заливное из курицы с грецкими орехами

Курица весом 1,5 кг — 1 шт., чеснок — 6 зубчиков, горошины черного перца — 6 шт., майонез — 2 ст. л., соль, черный молотый перец, желатин — 1 ст. л., грецкие орехи — 0,5 стакана, луковица — 1 шт., сливки жирностью 20 % — 200 мл, морковь— 1 шт., лавровый лист — 1 шт.

Курицу положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения, снимая пену. Положить 1 луковицу и 1 морковку, варить 50 мин. За 15 мин. до готовности добавить соль по вкусу, горошины черного перца и лавровый лист.

Вынуть курицу и овощи из кастрюли, бульон процедить. Желатин залить 0,5 стакана бульона и отставить на 30 мин.

У курицы удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске мясо и чеснок.

В кастрюлю с бульоном добавить набухший желатин и нагревать, помешивая, пока желатин не растворится. Снять с огня. Влить две трети бульона в миску с мясом курицы и перемешать.

Орехи порубить ножом. Сливки смешать с майонезом и орехами. Добавить оставшийся бульон с желатином.

Разлить по формочкам половину бульона со сливками, поставить в холодильник на 30 мин. Затем влить в углубления половину бульона с курицей. Вернуть в холодильник на 30 мин. Таким же образом разлить оставшийся бульон со сливками и курицей. Поставить в холодильник до застывания. Перед подачей к столу формочки перевернуть и выложить на тарелки.

Студень из куриных потрошков

Куриные крылышки, желудки и сердечки — 1 кг, корень петрушки — 1 шт., соль, перец горошком, чеснок — 5 зубчиков, вареная морковка для украшения, консервированный зеленый горошек— 100 г, луковица— 1 шт., лавровый лист — 1 шт., морковь — 1 шт.

Крылышки вымыть, отрезать крайние фаланги. Желудки и сердечки вымыть, срезать жир.

Положить все в кастрюлю с 1,5 л холодной воды, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне 40 мин.

Лук, морковь и корень петрушки очистить, добавить в кастрюлю вместе с лавровым листом и перцем горошком. Посолить по вкусу и варить еще 30 мин.

Желатин замочить в 2 столовых ложках холодной кипяченой воды. Бульон процедить и перелить в чистую кастрюлю. С крылышек снять мясо и вместе с потрошками мелко нарезать, положить в бульон. Варить еще 20 мин., снять с огня.

Чеснок очистить, измельчить. Желатин отжать, соединить с 2 стаканами бульона и нагревать до полного растворения. Влить в бульон с потрошками, добавить чеснок, зеленый горошек и тщательно перемешать.

На дно формы положить нарезанную цветочками морковь. Сверху влить бульон с потрошками, дать остыть до комнатной температуры, затем поставить в холодильник до полного застывания. Перед подачей к столу перевернуть студень на тарелку, положить сверху горячее полотенце и через 1–2 мин снять форму.

Заливная свинина

Подготовленные свиные ножки — 2 шт., бескостная свинина — 1,5 кг, топленое свиное сало — 3 ст. л., корень сельдерея — 100 г, лавровый лист — 2 шт., морковь — 2 шт., соль, перец, луковицы — 2 шт., чеснок — 10 зубчиков.

Сделать на мясе по центру глубокий надрез, не доходя до низа 1 см. Надрезать мясо вправо и влево, раскрыть как книгу. Утолщенные места надсечь.

Свинину отбить в тонкий пласт, посолить, поперчить. Чеснок очистить, разложить на мясо. Свернуть свинину рулетом и перевязать бечевкой.

Овощи очистить, крупно нарезать. Смазать огнеупорную форму салом, положить рулет, свиные ножки, овощи и лавровый лист. Влить 2 стакана воды, накрыть и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 2 часа. Готовый рулет переложить в прямоугольную форму, залить процеженным бульоном и поставить в холодильник на 6 часов.

Холодец

1 кг свиных ножек, 2 моркови, 3 дольки чеснока, 2 луковицы, соль, черный перец горошком, лавровый лист.

Свиные ножки опалить, вымыть горячей водой и очистить от ороговевших частей копыт и остатков щетины. Очистить морковь, лук и чеснок. Подготовленные продукты поместить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи и поставить на плиту. После закипания варить под плотно закрытой крышкой на очень слабом огне (на пределе слабого кипения) 5—б часов, до мягкости ножек. Готовый бульон процедить через несколько слоев марли. Если он жидкий, нужно добавить предварительно замоченный желатин. Отделить съедобные части свиных ножек, нарезать мелкими кусочками и залить бульоном. Готовый холодец поместить в холодильник для застывания. На стол подавать с русским столовым хреном.

Студень говяжий с заправкой

Для студня: *850 г говядины, 1 ст. ложка желатина, 2 моркови, 2/3 корня петрушки, 2 луковицы, лавровый лист, перец горошком, соль.*

Для заправки: *2–3 яичных желтка, 250 г растительного масла, 1 небольшой соленый огурец, 1 ст. ложка соленых грибов, 50 г зеленого лука, 25 г петрушки, 3–4 дольки чеснока, 3 ст. ложки уксуса, 25 г вареной свеклы, 2 ч. ложки сахара, соль и горчица по вкусу.*

Промытое мясо, не отделяя от костей, залить холодной водой (на 1 кг мяса — 1,5–2 л воды) и варить при слабом кипении 3–4 часа. За 1 час до окончания варки положить в бульон лук, коренья и приправы.

Сваренное мясо вынуть из бульона, отделить от костей, мелко нарубить, снова соединить с процеженным бульоном, посолить, варить 20–25 мин, затем добавить подготовленный желатин и прокипятить. Студень разлить в противень или форму и поставить в холодное место для застывания.

Для заправки желтки растереть с горчицей, солью и сахаром, понемногу добавляя растительное масло и непрерывно растирая смесь.

Затем влить уксус, положить мелко нарубленный чеснок, зеленый лук, петрушку, мелконарезанный и очищенный от кожицы соленый огурец, натертую отварную свеклу и измельченные соленые грибы.

Студень

1 голова (телячья или свиная), 4 ножки (телячьи или свиные), 1 морковь, 1 петрушка (корень), 10 горошин черного перца, 5 горошин ямайского (душистого) перца, 5 лавровых листьев, 1–2 луковицы, 1 головка чеснока, на 1 кг мяса — 1 л воды.

Ноги и голову опалить, вычистить, разрубить на равные куски, залить водой и варить от 6 до 8 ч на очень медленном огне, без кипения так, чтобы объем воды уменьшился наполовину.

За 1–1,5 часа до окончания варки добавить лук, морковь, петрушку, за 20 мин — перец, лавровый лист; чуть посолить. Затем вынуть мясо, отделить от костей, нарезать на мелкие кусочки, переложить в отдельную посуду, перемешать с мелко рубленым чесноком и небольшим количеством молотого черного перца.

Бульон с оставшимися костями проварить еще полчаса-час (так, чтобы его объем не превышал 1 л), досолить, процедить и залить им отваренное подготовленное мясо.

Застудить в течение 3–4 часа.

Желатин не применяется, так как в молодом мясе (телятине, поросятине, свинине) содержится достаточное количество клейких веществ.

Студень подавать с хреном, горчицей, толченым чесноком со сметаной.

Говядина или язык заливные

900 г говядины или языка, 3 стакана мясного бульона, 25 г желатина, 1 яйцо, 1 морковь, петрушка, 1 луковица, соль.

Говядину отварить, охладить. (Язык отварить с кореньями и луком. Сразу же опустить его в холодную воду и снять кожу.) Мясо нарезать тонкими ломтиками. На бульоне (снять жир) приготовить желе из предварительно замоченного желатина.

Ломтики мяса выложить в глубокую посуду на небольшом расстоянии друг от друга и залить желе на уровне мяса. На каждый кусочек мяса положить по кружочку вареного яйца и моркови, листику петрушки и, когда они закрепятся на мясе, залить их оставшимся желе и охладить.

При подаче зигзагообразным движением кончиком ножа нарезать на порции.

Заливной поросенок

1 молочный поросенок (2–2,5 кг), 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 яйца, консервированный зеленый горошек, 1 лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика, зелень, соль, 30 г желатина.

Подготовленную тушку поросенка нарубить на крупные куски, залить водой и, добавив соль, коренья, лук, варить около 1 часа. Затем мясо вынуть, покрыть влажной льняной салфеткой и охладить. Бульон поставить на огонь, добавить перец горошком, лавровый лист, гвоздику и довести до кипения, положить предварительно замоченный в холодной воде желатин, размешивая, довести до кипения и дважды процедить через два слоя марли.

Охлажденное мясо нарезать на порционные куски и разложить на блюде на небольшом расстоянии друг от друга. Между ними выложить кружочки вареных яиц, моркови, листики петрушки, зеленый горошек. Залить в 2–3 приема ровным слоем желе. Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

Студень свиной

1 кг свиных ножек, 200 г нежирной свинины, 3 яйца, 1 луковица, 1 морковь, 1 пучок петрушки, 10 горошин перца, 1 лавровый лист, соль.

Ножки разрубить, вместе с нежирной свининой залить холодной водой (на 10 см выше уровня мяса), довести до кипения, снять пену. Варить на слабом огне 4–5 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей. За час до окончания варки добавить коренья, лук, перец горошком, лавровый лист. Отделить мясо от костей, мелко порубить. Бульон процедить через марлю, снять жир. Мясо положить в бульон, посолить и прокипятить. На дно блюда положить нарезанные кружочками вареные яйца, морковь и листики петрушки, залить их студнем, дать остыть, затем вылить остальной студень и поставить застывать в холодное место. Отдельно подать хрен, горчицу. Так же можно приготовить студень телячий, говяжий (говяжьи голяшки предварительно положить на 3–4 часа в холодную воду).

Холодец из свиных ножек

Большие зачищенные свиные ножки — 4 шт., мякоть говядины (шея или лопатка) — 1,5 кг, крупная морковка — 1 шт., лук репчатый среднего размера — 1 средняя луковица, перец черный (горошком) — по вкусу, соль — по вкусу, крупный корень петрушки — 1 шт., лист лавровый — 1 шт., чеснок крупный — 3–5 зубчиков.

Свиные ножки ошпарьте крутым кипятком. Сложите в большую кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она покрыла ножки слоем в 2–3 см и на небольшом огне доведите до кипения. Снимите шумовкой пену.

Овощи разрежьте пополам и припеките на сухой раскаленной сковороде 5 мин. Добавьте их в кастрюлю с ножками и варите на самом минимальном огне 5 часов.

Добавьте в кастрюлю говядину вместе с лавровым листом, перцем и солью по вкусу, доведите до кипения, варите еще 1,5–2 часа. Выложите из кастрюли мясо и овощи. Бульон процедите через несколько слоев марли или полотняную салфетку, накройте крышкой и оставьте в теплом месте.

Если вы хотите использовать свиное мясо в холодце, удалите из ножек все косточки, мякоть мелко порубите. Разваренную говядину разберите на кусочки. Чеснок измельчите.

Положите нарубленное мясо в формы для холодца, сверху присыпьте чесноком. Тонкой струей вливайте процеженный бульон, слегка перемешивая вилкой. Накройте пленкой и поставьте на холод. Когда холодец застынет (примерно через 3–4 часа, в зависимости от объема формы), аккуратно снимите тупой стороной ножа или ложкой поднявшийся наверх жир. Переверните форму на большое блюдо, накройте горячим полотенцем и встряхните; снимите форму. Нарежьте холодец на порционные куски и подавайте с хреном и горчицей.

Совет кулинара

• От того, как будет нарублено мясо, зависит окончательный вид холодца. Если слишком мелко, то холодец будет очень плотным, почти непрозрачным. Мы советуем рубить мясо кусочками по 0,5–0,7 см.

Холодец из бычьего хвоста

Бычий хвост, разрубленный на куски длиной 10–15 см— 1 шт., яйцо — 2 шт., гвоздика — 8 бутонов, масло сливочное — 2 ст. ложки, уксус—2 ст. ложки, мука пшеничная — б ст. ложек, лавровый лист — 1 шт., петрушка — 1 пучок, лук репчатый — 1 большая луковица, черный перец горошком — 1 ч. ложка.

Обвалять куски хвоста в муке, стряхнуть лишнее, обжарить со всех сторон в сливочном масле до золотистого цвета. Воткнуть гвоздику в очищенную луковицу. Положить луковицу, петрушку, перец, лавровый лист и обжаренные куски хвоста в широкую кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она закрывала мясо на 4 пальца. Довести до кипения, снять пену, варить на минимальном огне 5 часов. Остудить, снять мясо с костей, мелко порубить. Кости вернуть в бульон, удалить луковицу, петрушку и лавровый лист. Поставить бульон на средний огонь, выпарить наполовину, остудить, процедить и влить уксус. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать ломтиками. Уложить мясо и яйца в прямоугольную форму, залить бульоном, накрыть пленкой, поставить в холодильник на 3 часа.

Подавать холодным.

Холодец из утки с яблоками

1 утка, 3–4 кислых яблока, 2 моркови, 1 ст. ложка тмина, 2–3 лавровых листа, 1 луковица, перец, 1 ст. ложка желатина, соль, 2 л воды, зелень петрушки.

Тушку утки нарезать на куски, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне, периодически снимая пену. В конце варки добавить морковь, лук, перец, соль, лавровый лист, тмин. Мясо отделить от костей, морковь нарезать кружочками, положить в процеженный бульон, добавить предварительно замоченный желатин, очищенные и нарезанные дольками яблоки, довести до кипения и разлить в формочки или другую посуду. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и охладить.

МЯСНЫЕ СУПЫ

БУЛЬОНЫ

Мясокостный бульон

2,5 л воды, 300 г мяса, 200 г костей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль.

Кости разрубить и промыть в холодной воде. Телячьи и свиные кости можно обжарить в духовом шкафу. Особенно хороши для бульона очищенные и обжаренные в духовке мясокостные бычьи хвосты. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и довести до кипения. Снять шумовкой пену и варить при слабом кипении около 1 часа, периодически снимая всплывающий на поверхность бульона жир. Затем добавить мясо, после вторичного закипания — соль, морковь, лук, петрушку и варить до готовности мяса. Готовый бульон процедить.

Прозрачный мясной бульон

500 г нежирного мяса, по 1 шт. моркови, петрушки или сельдерея, 1 луковица, 1,5–2 л воды, соль.

Мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять с поверхности пену, уменьшить нагрев и варить при слабом кипении около 2 часов, затем посолить, положить коренья и лук и варить до готовности мяса. После того как бульон отстоится, снять сверху жир и процедить его. Мясо использовать для приготовления вторых блюд. Для придания бульону золотистой окраски коренья и лук можно поджарить без масла на разогретой чугунной сковороде, затем положить их в бульон, одновременно посолив его. Для получения более крепкого и совершенно прозрачного бульона нужно произвести так называемую оттяжку (осветление).

Для приготовления оттяжки взять 300 г нежирного мяса, пропустить через мясорубку, добавить 1 слегка взбитый белок, 1 стакан бульона, перемешать и в таком виде оставить на 20–30 мин в холодном месте. Затем все это влить в готовый горячий бульон, закрыть крышкой, поставить на огонь, довести до кипения, досолить и при слабом кипении продолжить варку еще 1/2 часа. Когда оттяжка свернется и осядет на дно, бульон

осторожно процедить и снять жир.

Мясо использовать как фарш для пирожков и запеканок. Бульоны можно осветлять только яичным белком или смесью моркови с яичными белками. 1 морковь натереть и перемешать со слегка взбитыми 2 белками. В охлажденный до 70 °С бульон ввести оттяжку, перемешать, добавить подпеченные 1 морковь и 1 луковицу, накрыть посуду крышкой и довести бульон до кипения. Снять жир и пену и варить бульон при слабом кипении 1/2 часа. Затем дать бульону настояться 1/2 часа, снять с поверхности жир и процедить.

Прозрачный куриный бульон

1 кг курицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2,5–3 л воды, соль.

Курицу опалить, отрубить шейку и лапки, выпотрошить и промыть. Желудок разрезать, очистить и снять с него оболочку; осторожно срезать желчный пузырь. На тушке курицы (ниже грудки) сделать два надреза и заправить в них ножки, крылышки подогнуть к спине. Можно использовать не целые тушки, а нарезанное кусками мясо птицы с костью.

Курицу, потроха, очищенные и крупно порезанные коренья положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, накрыть крышкой и поставить на огонь. После закипания воды уменьшить нагрев и продолжить варку при слабом кипении. Появившуюся в начале кипения пену снять шумовкой.

Продолжительность варки курицы колеблется от 1 до 1,5 часов в зависимости от ее размера и возраста (если вилка свободно прокалывает мясо ножки, то курица готова). Бульон процедить. Обычно бульоны из кур получаются прозрачными, при наличии мути их осветляют оттяжкой, приготовленной из смеси измельченных куриных костей и яичного белка (на 2 л бульона — 300–400 г костей и 1 белок).

Кости заливают холодной водой (1:1), добавляют соль и выдерживают 1 час, затем добавляют слегка взбитый белок. Бульон охлаждают до 50–60 °С, вводят оттяжку, перемешивают, варят при слабом кипении около 1 часа и процеживают. Так же можно приготовить бульон из индейки.

Рыбный бульон

1,5 л воды, 500 г рыбных отходов, 1 луковица, 1 корень петрушки, соль.

Рыбные головы (без жабр и глаз), плавники, кости и кожу залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить лук, петрушку, соль и варить на слабом огне 50–60 мин. Дать бульону отстояться, снять с поверхности жир и процедить.

Советы кулинара

• Мясо и кости для варки бульонов рекомендуется закладывать только в холодную воду, тогда все питательные вещества из мяса переходят в бульон.

• Чтобы бульон для супа закипал быстро, нужно вначале поставить его на сильный огонь. Пену, образующуюся в момент закипания, нужно своевременно удалить, после чего уменьшить огонь и доваривать бульон при слабом, едва заметном кипении.

• Доливать воду в бульон в процессе варки не рекомендуется, т. к. это ухудшает его вкус.

• Бульон станет лучше, если его варить в эмалированной кастрюле. Когда пена снята и бульон уже сварился, влейте в него 2–3 ч. ложки холодной сырой воды, дайте постоять 30 мин и процедите.

• Для приготовления бульона мясо надо нарезать небольшими кусочками, а кость раздробить.

• Если при варке бульона пена опустится на дно, влейте в кастрюлю стакан холодной воды, пена поднимется на поверхность, и ее можно будет снять.

• Бульон с пельменями будет прозрачным, если пельмени на несколько секунд опустить в кипящую воду, чтобы смылась мука, а затем довести до готовности в бульоне.

• На мясокостном бульоне из говядины, баранины и свинины лучше готовить супы: овощные (щи, борщи, рассольники), крупяные (овсяный, гречневый, рисовый), жидкую солянку.

• Излишек жира с бульона лучше не выбрасывать: этот жир ароматен и нежен на вкус, его можно использовать при тушении и пассеровании овощей.

• Чтобы придать бульону аромат и золотистую окраску, надо положить в него разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла морковь, корни петрушки и сельдерея, лук.

• Чтобы улучшить вкус и вид бульона, говяжьи кости молодняка и свиные следует слегка обжарить в духовом шкафу.

• Мясной бульон следует солить за 30 мин до готовности, рыбный — в начале варки, грибной — в конце. Бульон из костей нужно солить, когда он совсем готов. В рыбный бульон или суп нужно класть чуть больше соли, чем в мясной или куриный.

• Если уха варится из морской рыбы, то количество специй рекомендуется увеличить, чтобы устранить специфический запах; чтобы запах чувствовался еще меньше, можно сбрызнуть куски рыбы лимонным соком.

• Если уху варят не из живой рыбы, а из уснувшей (снулой), то в нее кладут больше кореньев и специй, зелени и нарезанный ломтиками лимон.

• Бульон куриный (или из индейки) используют для супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, рисом.

• Самая вкусная уха получается не из одного вида рыб, а минимум из двух и максимум из четырех, потому что одни рыбы придают ухе вкус и «клейкость» (ерши и окуни), а другие — сладость и нежность (сиг, налим и пр.).

• Мелкую рыбу для ухи потрошат, но от чешуи не очищают; голову рекомендуется удалить, так как она придает бульону горечь.

• В борщ на грибном бульоне вареные и нашинкованные грибы надо класть одновременно с пассерованными овощами.

• Разогревать борщ нужно на слабом огне и ни в коем случае не кипятить, иначе ухудшится его вкус и цвет.

• Не рекомендуется варить мясо вместе с косточкой — в этом случае значительная часть питательных и экстрактивных веществ остается в костях и не перейдет в бульон. Правильнее отделить мякоть, кости измельчить, залить холодной водой и варить 1–2 часа, затем опустить в бульон мякоть и варить вместе до готовности.

• Свеклу для борща, нарезанную соломкой или ломтиком, надо тушить в закрытой посуде с добавлением жира, небольшого количества бульона или воды, томата-пюре и сахара. Делать это надо сначала на сильном огне, а когда жидкость закипит и свекла осядет, нагрев уменьшают и поддерживают лишь слабое кипение.

• Свеклу для борща можно сварить и в кожице, затем очистить и так же нарезать соломкой или ломтиками. Такую свеклу кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатом-пюре.

• Щи получаются вкуснее, если в них кладут целый

картофель, а после варки толкут его.

• Муку, используемую для заправки щей, пассеруют, т. е. нагревают с жиром или без него до появления желтоватой окраски; при этом мука приобретает приятные вкус и запах, напоминающие каленый орех.

• Перед тем как положить в щи квашеную капусту, нужно потушить ее отдельно с жиром в небольшом количестве жидкости. Капуста при длительном тушении теряет излишнюю остроту, приобретает приятный аромат. Но главное — в ней разрушается молочная кислота, которая в щах задерживает размягчение и самой капусты, и других овощей.

• Соленые огурцы очищают от кожицы, нарезают, добавляют немного воды и припускают отдельно до размягчения. Иначе в супе они останутся твердыми.

МЯСНЫЕ ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

Бульон с клецками

Сварить 2 л прозрачного мясного или куриного бульона и одновременно приготовить тесто для клецек из муки, картофеля или куриного мяса (для куриного бульона). Тесто брать из кастрюли столовой ложкой, а чайной, смоченной в воде, отделять небольшие кусочки, опускать их в кипящий бульон и варить на среднем огне.

Готовые клецки выложить шумовкой на тарелки, залить бульоном, посыпать зеленью.

***Для клецек из незаварного теста**: 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сливочного масла, соль.*

В 1/4 стакана бульона положить масло, яйцо, всыпать муку, соль и замесить тесто.

***Для клецек из заварного теста**: 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль.*

В кастрюлю влить 1/3 стакана бульона, положить масло, соль, довести до кипения, всыпать муку, размешать веселкой и проварить 1–2 мин. Снять кастрюлю с огня, дать тесту немного остыть, добавить яйца и перемешать.

***Для клецек из картофельного теста**: 3 шт. картофеля, 3–4 ст. ложки муки, 2 яйца, соль.*

Картофель очистить, сварить, протереть горячим, добавить муку, сырые яичные желтки и перемешать. Затем ввести взбитые яичные белки и снова перемешать.

***Для клецек из кур**: 100 г филе курицы, 1 яичный белок, 1/4 стакана молока, ломтик белого хлеба, соль.*

Куриное мясо пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый белый хлеб (без корки) и пропустить еще раз через мясорубку. Постепенно добавляя белок и молоко, взбить массу лопаточкой, посолить.

Бульон с макаронными изделиями

2 л бульона, 100 г макаронных изделий.

Вермишель, лапшу, ушки или звездочки опустить на 2–3 мин в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и переложить в кипящий прозрачный мясной или куриный бульон. Варить 12–15 мин.

Бульон с пельменями

2 л мясного бульона.
***Для пельменей:** 300–400 г мяса, 1–2 луковицы, 1,5 стакана муки, 1 яйцо, перец, соль.*

Мясо (говядину пополам со свининой) с луком дважды пропустить через мясорубку, добавить немного воды, посолить, поперчить и перемешать. В муку влить яйцо, 1/4 стакана воды, положить соль и замесить крутое тесто. Раскатать тесто тонким слоем, вырезать выемкой или рюмкой кружочки. Чайной ложкой разложить на них мясной фарш и края теста защипнуть. Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, пельмени надо сначала на несколько секунд опустить в горячую воду (смыть муку), а затем переложить в кипящий бульон и сварить.

Бульон-борщок

2–2,5 л бульона, 2 свеклы, 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, красный острый перец.

В прозрачный бульон (мясной или куриный) за 10–15 мин до окончания варки добавить тонкие ломтики очищенной красной свеклы, 2 ст. ложки виноградного вина или уксус, сахар и немного красного острого перца. Готовый борщок процедить и разлить в бульонные чашки. Отдельно подать гренки с сыром (ломтики белого хлеба посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке).

Суп куриный с горошком

1,5 л куриного бульона, 50 г зеленого горошка, 75 г лапши, зелень.

В прозрачный куриный бульон положить зеленый горошек и

проварить 5 мин. При подаче в тарелки положить отдельно сваренную и промытую лапшу и по кусочку курицы.

Бульон с рисом

2–2,5 л мясного бульона, 1/2 стакана риса, зелень.

Рис промыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и дать прокипеть 3–5 мин. Затем воду слить, рис снова промыть, откинуть на сито и, когда вода стечет, положить в кипящий бульон. Варить 20–25 мин, разлить в тарелки и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа. В каждую тарелку можно положить по кружочку сваренного вкрутую яйца.

Бульон с колдунами

***Для бульона**: 2,5 л воды, 400 г мяса (с костью), 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея или петрушки, соль.*

***Для колдунов**: 1,75 стакана муки, 1 яйцо, 250 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, перец, соль.*

Сварить мясной бульон и процедить.

Приготовить фарш: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить немного воды, соль, перец и перемешать.

В муку, насыпанную на столе горкой, влить полстакана воды, добавить соль, сырое яйцо, замесить крутое пресное тесто и раскатать тонким слоем.

Вырезать выемкой большие кружочки, на каждый из них положить мясной фарш и края защипнуть.

Колдуны на несколько секунд окунуть в кипящую воду, переложить в бульон и варить на слабом огне 5–8 мин.

Бульон с курицей и овощами

2,5 л куриного бульона с куриным мясом, 3 моркови, 5–7 ст. ложек зеленого горошка, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3 ч. ложки зелени укропа или петрушки, соль.

Куриный бульон разлить по тарелкам, в каждую тарелку положить по 2–3 кружочка припущенной моркови, по 1–2 ст. ложки прогретого консервированного зеленого горошка, кусочки белого куриного мяса, половинки яиц и зелень.

Отдельно подать гренки.

Досолить по вкусу.

Бульон с краснокочанной капустой и сосисками

1,5 прозрачного бульона, 150 г краснокочанной капусты, 100 г сосисок, хрен.

Приготовить прозрачный бульон и добавить в него нарезанную соломкой отварную краснокочанную капусту, сосиски и тертый хрен по вкусу.

Бульон куриный с шампиньонами и лапшой

1/2 кг курицы, 1 морковь, по 1/2 корня петрушки и сельдерея, 1/2 луковицы, 1 долька чеснока, 200 г свежих шампиньонов, 2 ч. ложки томатного пюре, 4–5 горошин черного перца, соль, зелень петрушки.

***Для теста**: 100 г муки, 1 яйцо, соль.*

Курицу положить в холодную воду, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить коренья, грибы, лук, томатное пюре, перец, соль и варить до готовности. После этот бульон процедить. Из воды, муки и яйца с добавлением соли замесить крутое тесто, тонко раскатать и нарезать мелкую лапшу, которую отварить отдельно в небольшом количестве бульона. Мясо птицы отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Сваренные коренья и грибы нарезать соломкой. Мясо, шинкованные коренья, грибы и лапшу залить куриным бульоном, положить чеснок и довести до кипения. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Советы кулинара

• Когда варят бульон из голов рыбы осетровых пород, то головы вынимают через 1 час и снимают мясо. А хрящи варят до полной их готовности.

• Качество супа зависит от количества бульона и правильного его использований.

• Чем дольше варятся рыбные кости и пищевые отходы, тем больше из них извлекается азотистых и экстрактивных веществ, которые придают бульону большую навaристость.

• Если вы хотите сварить вкусный и ароматный суп на костном бульоне, добавьте в него / —2 сушеных гриба.

• При варке бульона постоянно снимайте вытапливающийся из продуктов жир. Когда его долгое время нагревают, он «омыливается» — приобретает

неприятный запах и вкус. Если хотите, положите жир обратно, когда бульон будет готов. Жир лучше собирать, если поставить кастрюлю так, чтобы бульон кипел только с одной стороны. Кстати, так и пену легче снимать.

• В грибную солянку лимон не кладут.

• При подаче супы целесообразно посыпать нарубленной зеленью петрушки или укропа. Это заметно обогащает их каротином и витамином С, а также делает более привлекательным их внешний вид.

• В готовых супах не следует оставлять лавровый лист, его надо сразу вынуть.

• Специи (лавровый лист, перец горошком) лучше класть в суп за 5—10 мин до окончания варки. При более ранней закладке специй аромат их заметно ослабевает, а сообщаемый ими супам горьковатый привкус, к сожалению, усиливается.

• Перед тем как снять суп с огня, влейте в него немного свежего сока моркови, томатов, капусты. Этим вы обогатите суп витаминами, а главное — он будет вкуснее и ароматнее.

• Если вы варите картофельный суп с овощами, содержащими кислоту (соленые огурцы, щавель), то кладите их в самом конце варки, иначе картофель будет жестким.

Чем мельче и тоньше нарезаны овощи, особенно морковь, тем легче при пассеровании извлекаются из них ароматические и красящие вещества.

• Корни петрушки и сельдерея кладут в суп сырыми — за 20–25 мин до окончания варки.

• Супы, особенно с овощами, надо варить при слабом кипении: если суп кипит сильно, то вместе с паром улетучиваются ароматические вещества овощей; к тому же трудно уследить и за самими овощами — они могут чрезмерно развариваться.

• Овощи для супа нужно по возможности нарезать одинаковой толщины — тогда они все сварятся одновременно.

• Размешивать суп нужно медленными круговыми движениями — так достигают правильной густоты супа и не разрушают вареные овощи.

• Стручки сладкого перца можно класть в суп сырыми и пассерованными, но непременно мелко нашинкованными.

• В суп из домашней лапши не следует класть много

моркови: от этого он приобретает сладковатый привкус.

• Супы с макаронами нельзя долго хранить и часто подогревать — они теряют свои вкусовые качества.

• Солить (или досаливать) суп лучше всего в конце приготовления, но не слишком поздно, чтобы продукты могли равномерно впитать соль.

• Овощи для окрошки нарезаются по возможности одинаковыми мелкими кубиками. Это дает холодному супу однородную консистенцию.

• Готовому заправочному супу надо дать настояться под крышкой 10–15 мин. За это время он «дозреет» — станет вкуснее и ароматнее.

• Если бульон варят из рыбных голов, надо обязательно вынуть жабры и глаза: от них бульон горчит и становится мутным.

• Рыбные консервы (в собственном соку или в томате) кладут в супы за 10–15 мин до конца варки.

• Веточка душицы, опущенная в овощной, мясной или рыбный суп перед окончанием варки, делает блюдо более ароматным и приятным.

• Консервированный зеленый горошек и стручковую фасоль обычно закладывают в суп за 5-7 мин до его готовности.

• Овощи для супа нужно нарезать в соответствии с размером и формой остальных продуктов. Для супов с вермишелью — соломкой, с макаронами — брусочками, с фигурными макаронными изделиями — звездочками, с бобовыми — кубиками, с крупами — мелкими кубиками. Во время варки овощи лучше сохраняют форму, да и суп будет красивее.

• Если добавить в сметану немного молока, она не свернется в супе, соусе или подливке.

• Суп готовить нужно в таком количестве, чтобы его можно было съесть сразу после приготовления.

• Рассчитать объем жидкости для супа просто: влить в кастрюлю столько чайных чашек (250 мл) жидкости, сколько порций супа необходимо приготовить.

• Чтобы ввести в суп сырое яйцо, надо размешать его в небольшом количестве охлажденного бульона. Тогда оно равномерно распределится во всем объеме супа.

• Свежие помидоры кладут в супы за 10 мин до конца варки.

• Толченый чеснок лучше добавлять в супы в самом конце варки.

• Чтобы суп с перловой крупой не приобрел неприятного синеватого цвета, крупу отваривают отдельно почти до готовности, а затем уже кладут в суп.

• Для фруктовых и ягодных супов варят отдельно: вермишель, лапшу, рис, вареники с ягодами и др. К ним хорошо подходят сливки и сметана.

• Если плоды и яблоки для супов-пюре трудно протираются, можно их вначале припустить, а уже потом протереть.

• Макаронные изделия и рис плохо разваривaются в молоке, поэтому для приготовления молочного супа их предварительно отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

МЯСНЫЕ ЩИ

Щи простые мясные

500 г говяжьей голяшки, 100 г ветчины, 500–750 г квашеной капусты, 100 г сметаны, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 1–2 картофелины, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка укропа, 8 горошин черного перца.

Говядину и ветчину залить кипятком, добавить луковицу, картофель и часть кореньев (целиком), варить в течение 1,5 часов до полуготовности мяса. Затем заложить перетертую с солью и крошеным луком капусту, остальную часть кореньев, нарезанных соломкой, и продолжать варить еще 1 час.

Щи суточные

Готовить так же, как щи простые мясные, но без картофеля. Пряности закладывать частично — без зелени петрушки, укропа и чеснока. После приготовления щи закутать в теплое, а через 3–4 часа поставить на холод на одни сутки. На следующий день разогреть, добавить пряную зелень и чеснок, сметану.

Щи богатые (полные)

750 г говядины, 500–750 г или 1 пол-литровая банка квашеной капусты, 4–5 сухих белых грибов, 0,5 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 крупная картофелина, 1 репа, 2 луковицы, 1 корень и зелень сельдерея, 1 корень и зелень петрушки, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4–5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 1 ст. ложка сливок, 100 г сметаны, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана или сухой ангелики (зори).

Говядину вместе с луковицей и половиной кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 часов. Через 1–1,5 часа после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить.

В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее 0,5 л кипятка, добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретую духовку. Когда капуста начнет мягчать, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной.

Грибы и разрезанную на 4 части картофелину сложить в

эмалированный сотейник, залить 2 стаканами холодной воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь опустить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить с мясным бульоном.

К соединенным бульонам и капусте добавить мелко нарезанную луковицу и все остальные коренья, нарезанные соломкой, и пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 мин. Затем снять с огня, заправить укропом и чесноком и дать настояться в течение примерно 15 мин, закутав чем-нибудь теплым.

Перед подачей на стол заправить крупно нарезанными солеными грибами и сметаной прямо в тарелках.

Щи ленивые (или рахманные)

500 г говяжьей грудинки (но больше распространен вегетарианский вариант), 750 г свежей капусты (кочан), 3 луковицы, 1 морковь, 1 картофелина (пополам), 1 петрушка (корень и зелень), 1 сельдерей (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 1 ч. ложка майорана, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 8 зубчиков чеснока, 200 г сметаны, 1 помидор.

Сварить из мяса бульон, как обычно для щей, с луком и кореньями, картофелем в течение 2 часов, процедить. Очистить кочан капусты от внешних листьев, вырезать кочерыжку, не нарушая целостности кочана, положить его на 30 мин в холодную, слегка подсоленную воду. Затем вынуть, ошпарить кипятком и нарезать крупными квадратами (2х2 см). Положить подготовленную капусту, крошеный лук, разрезанный на 4 части помидор и нарезанные соломкой остальные коренья в готовый мясной бульон, посолить и продолжать варить до готовности капусты и кореньев на умеренном огне. Заправить пряностями и сметаной.

Щи сборные

250 г говядины, 200 г баранины, 100 г ветчины, 100 г курицы, 100 г утки или гуся, 500–700 г квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 репа, 1 петрушка, 1 ст. ложка укропа, 1 ч. ложка майорана, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сметаны.

Готовить по предыдущему рецепту, т. е. мясную или капустную части варят вначале раздельно, затем, доведя мясо до

полуготовности, соединяют. Каждый вид мяса разрезают на 4 кусочка. Пряности закладывают за 10 мин до готовности щей.

Щи серые (рассадные)

500 г говядины, 100 г ветчины, 750 г капустной рассады, 1 стакан крапивы (ошпаренной), 2 крутых яйца, 2 луковицы, 1 петрушка, 2 ст. ложки укропа, 6 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 100 г сметаны, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Подготовить мясной бульон для щей (см. выше). Листья рассады освободить от корешков и стеблей, мелко порезать и затем ошпарить крутым соленым кипятком, закрыть и оставить в нем на 10–15 мин. Затем откинуть и засыпать в мясной бульон. Крапиву промыть холодной водой, обдать крутым кипятком, откинуть на дуршлаг и быстро, не давая ей выделять сок, порезать мелко и засыпать в мясной бульон. Продолжать варить щи после закладки капусты и крапивы вместе с пряностями еще 10–15 мин. Затем снять с огня, заправить укропом, чесноком, лимонной кислотой, дать настояться. Подавать со сметаной и крутым яйцом (по половинке на порцию).

Щи кислые из свежей капусты

500–750 г говяжьей грудинки, 500–750 г свежей капусты (небольшой кочан или полкочана), 6–8 маленьких зеленых недозрелых яблок любого сорта, 2 луковицы, 0,5 репы, 2 ст. ложки укропа, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны.

Сварить обычный для щей мясной бульон (см. предыдущие рецепты). Когда мясо будет почти готово, положить капусту, нарезанную квадратиками (1 х 1 см), мелко нарезанный лук, коренья, через 15 мин варки добавить нарезанные соломкой яблоки, а еще через 5 мин — пряную зелень и варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся. Яблоки можно разварить и отдельно в эмалированном сотейнике и влить этот отвар (1 стакан) к уже почти готовым щам. Эти щи можно готовить и без мяса.

Советы кулинара

• *Щи зеленые можно готовить и без мяса. В этом случае щавель, коренья и пряности вносят в 1,25 л кипящего подсоленного лукового бульона, в который*

засыпают еще 1 ст. ложку риса и 1 ст. ложку гречневой крупы. Варят 15 мин.

Щи крапивные

500 г говяжьей грудинки, 4 стакана ошпаренной крапивы, 2 ст. ложки гречневой крупы (ядрицы), 1 ст. ложка риса, 1 картофелина, 2 яйца, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны, 1,25 л воды.

В кипящую подсоленную воду или готовый мясной бульон положить пряные овощи, мелко нарезанный лук, крупу и кипятить в течение 10–12 мин. Затем положить крапиву, подготовленную следующим образом. Листья молодой крапивы (верхние три-четыре листа) освободить от стебельков, тщательно промыть несколько раз в холодной воде, ошпарить крутым кипятком, быстро откинуть на дуршлаг, не давая крапиве пустить сок, и сразу же нарезать мелко. Варить крапиву в бульоне 10–12 мин. Снять щи с огня, заправить чесноком, укропом, лимонной кислотой, дать настояться.

Щи зеленые

500 г говяжьей грудинки, 0,75-литровая банка щавеля, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 2 крутых яйца, 100 г сметаны.

Сварить мясной бульон, как указано в предыдущих рецептах. Щавель тщательно промыть в холодной воде, освободить от стеблей, мелко нарезать и положить в готовый кипящий мясной бульон. Одновременно добавить мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой коренья, пряности, за исключением чеснока и укропа, и варить 10–15 мин до потемнения щавеля. Чеснок и укроп внести за 2 мин до конца варки. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарезанными яйцами.

Щи из квашеной капусты по-старинному

500 г говяжьей грудинки, 500–700 г квашеной капусты, 5–6 сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 картофелина, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4 дольки чеснока, 8 горошин черного перца, соль, 1–2 ст. ложки

растительного масла, вода.

Капусту залить 0,5 л кипящей воды и поставить в разогретый духовой шкаф на 20–30 мин. Затем отвар слить в отдельную посуду, капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком, растительным маслом и растереть деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло. Растертую капусту снова соединить с отваром и продолжить варить на плите. Приготовить 1 л грибного бульона: хорошо промытые грибы и разрезанную на 4 части картофелину положить в кастрюлю, залить холодной водой (1,2 л) и довести до кипения; грибы вынуть, нарезать соломкой, снова положить в бульон и варить до готовности, добавить специи. Грибной бульон (с картофелем) соединить с капустой, добавить предварительно замоченную гречневую крупу и варить до готовности. В конце варки заправить борщ растертым чесноком, а при подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

Щи репяные

500 г говяжьей грудинки, 100 г ветчины, 500 г репы, 1 брюква, 1–1,5 стакана капустного рассола, 2 луковицы, 1 петрушка, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки укропа, 100 г сметаны.

Готовят, как простые мясные щи. Репу и брюкву, нарезанные соломкой, закладывают в готовый мясной бульон вместе с капустным рассолом и варят до мягкости овощей.

БОРЩИ, РАССОЛЬНИКИ, СОЛЯНКИ

Борщ с черносливом и грибами

1,75-2 л бульона или воды, 2–3 свеклы, 200–250 г белокочанной капусты, 1–2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки томатного пюре или 2 свежих томата, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1-2 ст. ложки уксуса, соль, 100 г чернослива, 25 г сушеных грибов, зелень петрушки или укропа.

В кипящий бульон или воду положить нашинкованную капусту, довести до кипения и варить 5—10 мин. Овощи нашинковать; свеклу потушить с добавлением небольшого количества воды, уксуса, томатного пюре и масла; лук, морковь и корень петрушки спассеровать, положить в бульон и варить до готовности.

Сушеные грибы залить водой и оставить в ней на 10–15 мин, затем промыть несколько раз, меняя воду. Промытые грибы залить водой (200 мл), оставить на 3–4 часа для набухания, затем сварить в той же воде до готовности. Полученный отвар процедить, грибы промыть, нарезать соломкой и добавить вместе с отваром в борщ за 10–15 мин до готовности. Подготовленный чернослив сварить отдельно до готовности, отвар добавить в борщ. За 5—10 мин до окончания варки положить соль, сахар. Вареный чернослив положить в готовый борщ. Подавать борщ по желанию со сметаной и зеленью.

Борщок с ушками

2,5 л воды, 400 г говядины с костью, 2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 10 маслин, специи, зелень, соль.

***Для теста**: 1,75 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, соль.*

***Для фарша**: 80 г сушеных грибов, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица, соль.*

***Для фритюра (расход масла):** 1/2 стакана растительного масла.*

Приготовить мясокостный бульон с морковью и луком. Сушеные грибы замочить на 3–4 часа в холодной воде, промыть, положить в процеженную воду, в которой они набухали, добавить

уксус, мелко нашинкованную свеклу (летом с ботвой) и варить до готовности. Грибному бульону дать отстояться, процедить, соединить с мясокостным бульоном, добавить соль, специи, довести до кипения и еще раз процедить. В муку влить воду, добавить яйцо, соль и замесить крутое тесто. Раскатать его тонким слоем, порезать небольшими квадратиками, положить на каждый грибной фарш (вареные грибы порубить с луком, посолить, перемешать с маслом), сложить треугольником и защипнуть края. Поджарить во фритюре. Борщок разлить в тарелки, положить маслины, зелень, по желанию сметану. Ушки подать отдельно.

Борщ московский

300 г говядины, 125 г костей свинокопченостей, 3 свеклы, 250 г белокочанной капусты, 2–3 шт. картофеля, 1–2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки томатного пюре, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 100 г копчено-вареного или вареного окорока, 2–3 сосиски, 1 ст. ложка сахара, соль, перец, 1/2 стакана сметаны, зелень.

Сварить говяжий бульон (2 л) с добавлением костей свинокопченостей и процедить. Овощи нашинковать; свеклу потушить с добавлением небольшого количества воды, томатного пюре, уксуса и жира; лук, морковь и корень петрушки спассеровать. В кипящий бульон положить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10–15 мин, затем положить пассерованные овощи, тушеную свеклу и варить борщ до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавить соль, сахар, специи. Перед подачей положить в борщ нарезанные вареное мясо, окорок и сосиски.

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ с фасолью и яблоками

300 г костей от ветчины, 200 г говядины, 60 г сосисок, 1 отварная свекла, 4 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки фасоли, 1 ст. ложка свиного жира, 2 ст. ложки сметаны, 1 яблоко, 2 ст. ложки томатного пюре, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, сахар, соль, уксус.

Сварить бульон из говядины и костей и отдельно — фасоль, предварительно замоченную на 8—12 часов в холодной

кипяченой воде (если вода будет некипяченой — фасоль получится жесткая, стекловидная). Нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук спассеровать, добавить томатное пюре и выдержать на слабом огне еще 10 мин.

В готовый процеженный бульон положить нарезанный кубиками картофель, а после закипания — нашинкованную соломкой отварную свеклу, спассерованные с томатным пюре лук, коренья и муку, предварительно разведенную мясным бульоном. За 5 мин до готовности положить нарезанное дольками и очищенное от кожицы и семян яблоко, отваренную фасоль, соль, сахар и уксус по вкусу. При подаче положить мясо, сосиски и сметану.

Рассольник мясной

250–300 г почек, 3 соленых огурца, 0,5 стакана огуречного рассола, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 ст. ложка укропа, 1 петрушка (корень и зелень), 1 сельдерей (корень и зелень), 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 2 горошины ямайского (душистого) перца, 100 г сметаны.

Подготовка почек. Почки обрезать от пленок и жира, замочить в воде на б—8 ч, меняя воду, отварить в течение 20–30 мин в кипятке, вынуть, нарезать небольшими ломтиками. Подготовка крупы. Крупу промыть холодной водой, залить кипятком в сотейнике и поставить распариваться на 30–45 мин, меняя кипяток.

Подготовка огурцов. С огурцов срезать кожицу, залить ее 1–1,5 стакана кипятка и прокипятить на медленном огне 10–15 мин, затем отбросить вываривщуюся кожицу, а в рассол опустить мякоть огурцов, разрезанных вдоль на 4 части, а затем поперек на мелкие дольки, припустить еще в течение 10 мин. Варка рассольника. Подготовленные почки положить в 1,5 л кипятка, проварить около 30 мин, добавить нарезанные соломкой коренья (морковь, петрушку, сельдерей), подготовленную крупу, через 10–15 мин — картофель, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне.

Затем добавить подготовленные огурцы, попробовать достаточно ли соленый бульон, долить, если надо, рассол или подсолить, ввести пряности и продолжать варить еще 10–15 мин, после чего, убедившись в готовности почек, заправить пряной зеленью и поварить еще 3 мин. Сметаной заправить при подаче на стол.

Борщ боярский

500 г говяжьих или свиных костей, 200 г жирной свинины, 200 г говядины, 150 г филе курицы, 2–3 моркови, 3 свеклы, 1 луковица, 50 г жира для пассерования, 2–3 дольки чеснока, 50 г сала, лавровый лист, 2 ст. ложки томатного пюре, 1,5 ст. ложки 3 %-ного уксуса.

***Для гарнира**: 250 г гречневой крупы, 75 г сливочного масла.*

Из костей сварить бульон. Мякоть свинины, говядины, курицы нарезать соломкой. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками и спассеровать. Свеклу нарезать брусочками, потушить в закрытой посуде, добавив воду и уксус. В глиняные горшочки положить мясо, овощи, растертое с чесноком сало, томатное пюре, по кусочку лаврового листа, залить бульоном и довести до готовности в духовом шкафу. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить сливочным маслом.

Подавать борщ в горшочках, гречневую кашу на тарелке.

Рассольник куриный

Потроха от 2 кур, 4 соленых огурца, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки риса, 1 луковица, 1 лук-порей, 1 петрушка (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка эстрагона, 1 ст. ложка зелени чабера, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 25–30 г сливочного масла.

В 1,5 л кипятка положить тщательно промытые и нарезанные на мелкие кусочки потроха курицы и варить около 1 часа, после чего заправить кореньями, промытым несколько раз рисом и варить до его полуготовности, снимая пену. Затем заправить мелко нарезанными луковицей и пореем, а также перцем, лавровым листом и варить до готовности риса, добавить подготовленные огурцы (см. рецепт выше), варить еще 5–7 мин, ввести пряную зелень и варить 3 мин, после чего снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

Рассольник с потрохами

500 г куриных потрохов домашней птицы (гусь, курица, индейка), 2–3 огурца, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 морковь, 5—6 шт. картофеля, по 30 г шпината и щавеля, 1 ст. ложка топленого масла или маргарина, соль, сметана.

Потроха нарезать кусочками, залить холодной водой (2,5–3 л), слегка посолить и варить до готовности, отвар процедить. Нарезанные соломкой коренья и лук спассеровать на масле, положить в отвар и довести до кипения. Добавить нарезанный кусочками картофель, проварить 10–15 мин, затем нарезанные ломтиками соленые огурцы, варить еще 15–20 мин. Положить вареные потроха, нарезанные щавель и шпинат и прокипятить 5—10 мин. Если рассольник недостаточно острый, влить прокипяченный огуречный рассол. Подавать со сметаной. Рыбный рассольник готовят так же, но на рыбном бульоне и подают с кусочками вареной рыбы или рыбными фрикадельками.

Рассольник с перловой крупой

500 г говядины, 2 соленых огурца, 1/2 стакана перловки, 1 морковь, по 1 корню петрушки, сельдерея, 1 ст. ложка жира, 5-6 шт. картофеля, 5-б горошин перца, 1–2 лавровых листа, соль, сметана, зелень.

Говядину залить холодной водой, поставить на огонь. В другую кастрюлю положить вымытую перловую крупу, залить 1,5 стакана горячей воды, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь (или на водяную баню) для набухания. Когда крупа набухнет, обдать ее Ч дуршлаге кипятком и переложить в кипящий мясной бульон. Через 15 мин положить нарезанный кубиками картофель, слегка обжаренные коренья, очищенные и мелко нарезанные огурцы, перец, лавровый лист, лук, посолить и варить 25–30 мин. Перед подачей в рассольник положить нарезанное кусочками мясо, сметану, нарубленную зелень петрушки и укропа.

Рассольник с почками

500 г говяжьих почек, 2 соленых огурца, 1 морковь, 2 корня петрушки, 1 стебель сельдерея, 1 луковица, 4 шт. картофеля, 2 ст. ложки топленого масла, огуречный рассол, соль, зелень, сметана.

С почек снять жир, разрезать каждую на 3–4 части, вымочить, залить холодной водой и довести до кипения. Воду слить, почки еще раз обмыть, снова залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа. Нашинковать очищенные коренья и лук, поджарить на масле, добавить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и варить 25–30 мин. За 5—10 мин до

окончания варки добавить по вкусу огуречный рассол и соль. При подаче в тарелки положить нарезанные ломтиками почки, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Солянка сборная мясная

500 г мяса с костью (для бульона), 300 г копченых мясных продуктов, 3–4 соленых огурца, 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 лавровый лист, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка каперсов, 10 маслин, 1/2 стакана сметаны, 1/2 лимона, укроп, соль.

Мясо с костью залить холодной водой (2,5–3 л), сварить бульон, добавив лавровый лист. Мясные продукты (вареное мясо из бульона, ветчина, почки, язык, сосиски, колбаса или другие) нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать тонкой соломкой, слегка поджарить (не подрумянивая) и потушить с томатом-пюре и маслом, подлив немного бульона. Очищенные огурцы разрезать вдоль и нарезать ломтиками. Положить в кастрюлю лук, огурцы, каперсы, лавровый лист, залить процеженным бульоном и довести до кипения. Положить рмясные продукты, посолить и варить 5—10 мин. При подаче солянку заправить сметаной и положить в каждую тарелку по ломтику лимона (без кожуры) и маслины, посыпать нарубленным укропом.

Солянка домашняя

300 г говядины, 100 г вареного или копченого окорока, 100 г сосисок или сарделек, 2–3 луковицы, 1-2 соленых огурца, 2–3 картофелины, 100 г томатного пюре, 50 г сливочного масла, 1/2 л бульона, перец, соль, зелень петрушки или укропа, 100 г сметаны.

Сварить мясной бульон, процедить и довести до кипения. Положить в него нарезанный кубиками картофель и варить 10–12 мин. Затем добавить пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, нарезанные мясные продукты, специи, соль и варить при слабом кипении 5—10 мин. При подаче положить в солянку сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Солянка с черносливом

500 г говядины с костью, 60 г полукопченой колбасы, 60 г вареной колбасы, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки маргарина, 1–2 соленых огурца, 150 г чернослива, 1

лавровый лист, перец, соль.

Приготовить мясокостный бульон. Спассеровать мелко нарезанный репчатый лук, отдельно спассеровать томат-пюре. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Вареное мясо (из бульона) и колбасу нарезать тонкими ломтиками. В кипящий бульон положить чернослив, варить 10 мин, добавить лук, томат-пюре, огурцы, мясо, колбасу, специи и варить еще 10–15 мин. При подаче посыпать зеленью.

Солянка старомосковская в горшочках

1 л мясного бульона, 100 г ветчины, 100 г нежирной («докторской») колбасы, 4 ст. ложки консервированных грибов, 1 луковица, 2 соленых огурца, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 томата, 1/4 лимона, 10 маслин, 1–2 ст. ложки каперсов, зелень.

В порционные горшочки разложить нарезанные на ломтики и слегка обжаренные с обеих сторон ветчину и колбасу, обжаренный лук, пассерованную томатную пасту и консервированные грибы и залить мясным бульоном. После этого положить мелко нарезанные припущенные соленые огурцы и довести до кипения. При подаче в солянку положить маслины (без косточек), каперсы, сметану, дольки томатов, мелко нарубленную зелень и дольки очищенного от кожуры лимона.

Солянка мясная с грибами

500 г говядины, 150 г телятины, 150 г курицы, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 соленых огурца, 10 соленых рыжиков, 10–12 оливок, 1 ст. ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, 2 л воды, лавровый лист, перец, соль.

Сварить бульон из говядины с кореньями, лавровым листом и перцем. Мясо вынуть из бульона и использовать для другого блюда. В этом же бульоне отварить телятину, курицу, ветчину и

сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и. снова положить в бульон. На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованный лук, развести бульоном и влить в кастрюлю. Затем положить туда же припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10–

15 мин. За 1–2 мин до окончания варки добавить в солянку сметану.

Русская похлебка

500 г говядины, 6 картофелин, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/3 моркови, 2 корня петрушки, 0,5 стакана белого сухого вина, 2 дольки чеснока, соль, зелень.

Приготовить крепкий мясной бульон. В порционные горшочки положить картофель, нарезанный кубикам или ломтиками, пассерованные морковь, лук и корень петрушки, залить бульоном и варить до готовности в духовом шкафу. Затем положить в похлебку нарезанное мясо, довести до кипения и добавить сухое вино, рубленый чеснок и зелень.

Архангельская похлебка

500 г говяжьей грудинки, 3–4 картофелины, 2 луковицы, 50 г консервированных грибов, 1 томат, 1–2 ст. ложки сливочного масла, бульон, специи, соль, зелень.

Картофель нарезать дольками, лук — полукольцами. В керамические горшочки положить по 2 куска грудинки и залить мясным бульоном. Добавить картофель, консервированные грибы, лук и специи. Поставить в духовой шкаф и варить до готовности. Перед окончанием варки положить в суп томат, нарезанный дольками, и влить отвар от консервированных грибов. При подаче положить в суп кусочек сливочного масла и мелко рубленную зелень.

Солянка мясная

1,25 л мясного или костного крепкого бульона, 1-2 стакана огуречного рассола, 200 г отварной говядины, 200 г жареной говядины или телятины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 1/4 курицы, 2 соленых огурца, 200–250 г свежей капусты (около 1/4 небольшого кочана), 2 помидора, 100 г сметаны, 12 маслин, 1–1,5 стакана соленых грибов, 1–2 ст. ложки каперсов, 1 луковица, 1 ст. ложка петрушки, 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки зеленого лука, 10 горошин черного перца, 3 горошины ямайского (душистого) перца.

Огуречный рассол прокипятить, снять накипь. Соединить

рассол с мясным бульоном, довести до кипения. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать небольшими кубиками. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком, после чего нарезать кубиками. Помидоры, огурцы и лук нарезать небольшими кубиками. Продукты, указанные в пунктах 2, 3, 4 вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовку на 10–15 мин. За неимением горшка сложить в эмалированную посуду и прогреть (припустить) на медленном огне, не давая кипеть, так же в течение 10–15 мин.

Похлебка петровская

500 г баранины, 3 картофелины, 120 г пшена, 2 моркови, 2 луковицы, 1 ст. ложка жира, 2 корня петрушки или сельдерея, бульон, соль, зелень.

Мякоть баранины нарезать кубиками, положить в кастрюлю, налить воду, добавить коренья петрушки или сельдерея и варить до готовности. Мясо вынуть, бульон процедить. В бульон положить нарезанный картофель, пассерованные морковь и лук, промытое пшено, соль, сваренное измельченное мясо и варить до готовности пшена. При подаче похлебку посыпать рубленой зеленью петрушки или сельдерея и укропом

Харчо с говяжьей грудинкой

500 г мяса, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана слив ткемали, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 1–2 ст. ложки томата-пюре или 1–2 свежих томата, пряности, соль, зелень.

Мясо нарезать на порционные куски, залить холодной водой и варить до готовности, снимая пену шумовкой. Затем положить рис и пряности (перец, корица, лавровый лист, шафран, хмели-сунели), посолить и варить 15 мин. Лук мелко нарезать, томаты слегка поджарить на снятом с бульона жире, чеснок растолочь, сливы припустить и протереть, добавить в бульон, варить 10 мин. Положить толченые орехи и варить еще 10 мин. При подаче посыпать зеленью кинзы, сельдерея, укропа.

Харчо с курицей

1 курица, 3–4 луковицы, 1 ст. ложка муки, 200 г слив ткемали,

1,5 стакана очищенных грецких орехов, 2–3 дольки чеснока, 3–4 веточки кинзы или петрушки, 1 лавровый лист, перец, корица и соль по вкусу.

Курицу (лучше жирную) нарубить кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой и варить почти до готовности. Курицу переложить в сотейник, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, снятый с бульона жир с 4–5 ст. ложками бульона и, закрыв крышкой, потушить на слабом огне 10–15 мин, после чего всыпать подсушенную муку, перемешать, тушить еще 10 мин.

Припустить кислые сливы и протереть их через сито. Растолочь в ступе, подливая теплый бульон, ядра грецких орехов, чеснок, черный и душистый перец, корицу. В горячий бульон положить тушенную с луком курицу, варить 10 мин, добавить протертые сливы, орехово-чесночную массу, соль, лавровый лист, нарезанную кинзу или петрушку и варить еще 10 мин.

Куриный суп с гречневой крупой

1/2 курицы среднего размера, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 50 г гречневой крупы, 25 г растительного масла для жарки, соль, душистый перец горошком, зелень.

Отделить филе курицы. Кости, жир и кожицу сложить в кастрюлю. Добавить предварительно очищенные 1 луковицу, 1 морковь и укроп. Залить 1 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 20 мин. В готовый процеженный кипящий бульон положить нарезанное небольшими кусочками филе курицы. Варить на слабом огне б—8 мин. Добавить предварительно очищенный и нарезанный кубиками картофель. Через 2–3 мин всыпать перебранную, помытую и просушенную гречневую крупу, посолить. Оставшиеся морковь и луковицу мелко нарезать, обжарить на растительном масле, выложить в кастрюлю, добавить душистый перец, довести суп до готовности. Подавать к столу, украсив зеленью.

Лапша куриная

1,5–2 л куриного бульона, лапша из пшеничной муки и 1 яйца (см. выше), 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 6 горошин перца, 3—5 тычинок шафрана, 4 зубчика чеснока.

Отварить курицу, вынуть из бульона, дать ему вскипеть,

заправив мелко нарезанным луком, перцем, лавровым листом, шафраном, и засыпать в кипящий бульон лапшу. Варить на умеренном огне до готовности лапши. В конце варки заправить пряной зеленью и чесноком.

ОКРОШКИ

Окрошка мясная сборная

Вариант 1: *хлебный квас — 1 л, мясо или ветчина — 250 г, свежие огурцы — 2 шт., зеленый лук — по вкусу, яйцо — 2 шт., сметана — 1/2 ст. л., сахар — по вкусу.*

Вареную говядину, ветчину, язык, телятину, а также очищенные свежие огурцы, нарезать маленькими кубиками, измельчить зеленый лук и в миске размять ложкой, добавив немного соли (лук от этого станет мягким).

Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть в кастрюле, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль; тщательно размешать и развести хлебным квасом. Подготовленные продукты положить в кастрюлю и хорошо размешать. При подаче посыпать укропом

Вариант 2: *хлебный квас — 1 л, мясные продукты — 250 г, огурцы — 150 г, зеленый лук — 75 г, укроп — 30 г, яйцо — 1 шт., сметана — 100 г, сахар — 10–20 г, горчица (готовая) — 5–8 г, соль — по вкусу.*

Холодное, нежирное вареное или жареное мясо, колбасу, язык, телятину, дичь или птицу нарезать мелкими кубиками и сложить в кастрюлю. Свежие огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы, нарезать такими же кубиками и положить к мясу. Туда же добавить мелко нарезанные зеленый лук и укроп. Залить все квасом и перемешать.

Отваренные вкрутую яйца очистить, белки изрубить и положить в окрошку, а желтки растереть с горчицей, сахаром и солью, хорошо размешать, развести квасом и также ввести в окрошку. Сметану развести небольшим количеством кваса и влить в окрошку. Все хорошо перемешать. Окрошку охладить, окончательно заправить по вкусу солью, сахаром, горчицей и подавать к столу.

Окрошка мясная

1,5 л хлебного кваса, 400 г говядины, 150 г зеленого лука, 3 огурца, 1 стакан сметаны, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка готовой горчицы, зелень, соль.

Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук тонко нашинковать, слегка посолить и растирать до тех пор, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, белки мелко нарезать, а желтки растереть с горчицей, солью, сахаром, перемешать с мясом, огурцами, луком и залить охлажденным квасом. При подаче положить сметану и посыпать нарубленной зеленью.

Мясная окрошка с квашеной капустой

Хлебный квас — 1 л, постное мясо (вареного) 100 г, квашеная капуста — 150 г, зеленый лук (рубленый) — 4 ст. ложки, огурец — 1 шт., картофель (вареный) — 3 шт., сметана — 3 ст. ложки, яйцо (вкрутую) — 2 шт., горчица — 1 ч. ложка, сахар, соль — по вкусу, укроп (рубленый) — 2 ст. ложки.

Мясо (ветчину, колбасу), картофель и огурец нарезать маленькими кубиками, капусту измельчить, зеленый лук растереть с солью. Желтки смешать с горчицей, солью, сахаром, сметаной и квасом. Подготовленные продукты положить в квас. Суп окончательно посолить и подержать некоторое время на холоде.

Квас можно заменить простоквашей.

Окрошка простая

300 г филе говядины, 1 редька, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 4 яйца, 1 пучок зеленого лука, 500 мл кефира, соль.

Картофель отварить и остудить. Редьку вымыть и очистить. Отварную холодную говядину нарезать мелкими кубиками.

Огурец вымыть, картофель очистить. Нарезать оба компонента аналогично говядине.

Редьку натереть на крупной терке, лук нашинковать. Подготовленные ингредиенты смешать в глубокой посуде, посолить, залить кефиром.

Готовую окрошку разлить по тарелкам, добавить в каждую тарелку нарезанное четвертинками яйцо и подать к столу.

Мясная окрошка с картофелем

Хлебный квас — 1 л, вареной говядины, постной свинины или баранины, ветчина, колбаса — 100 г, огурцы — 100–150 г,

картофель (вареный) — 2–3 шт., зеленый лук (рубленый) — 3–4 ст. ложки, яйцо (вкрутую) — 1 шт., сметана — 2–3 ст. ложки, горчица — 1 ч. ложка, сахар, соль — по вкусу, укроп (рубленый) — по вкусу.

Огурцы и вареный картофель нарезать соломкой или кубиками. Зеленый лук посыпать солью и разминать деревянной ложкой до тех пор, пока не выделится сок. Яичный белок изрубить. Яичный желток растереть на дне миски с горчицей, посолить, добавить сметану и квас, хорошо размешать. Затем положить подготовленные овощи, рубленый белок, нарезанное кусочками мясо. Добавить соль, сахар и рубленый укроп. Поставить на холод на 15–20 мин.

Окрошка уральская

1,5 л хлебного кваса, 250 г квашеной капусты, 3 шт. картофеля, 200 г говядины, 120 г зеленого лука, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль, 1 ч. ложка горчицы, 4 ст. ложки сметаны, зелень укропа или петрушки.

Зеленый лук растереть с солью, горчицу растереть с вареными желтками, 2 ложками сметаны, солью и сахаром, залить квасом, размешать и охладить.

Нарубленные квашеную капусту, вареные картофель и мясо разложить в глубокие тарелки, залить подготовленным квасом, положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Окрошка мясная с донником

Вареная говядина — 20 г, огурцы — 30 г, картофель (отварной) — 30 г, яйцо — 1/2 шт., донник (листья) — 15 г, зеленый лук — 15 г, сметана — 20 г, столовая горчица — 2 г, квас — 350 г, соль.

Отварной картофель, свежие огурцы, отварное мясо нарезают мелкими кубиками. Подготовленный зеленый лук шинкуют. Нашинкованные листья донника растирают деревянным пестиком (ложкой) с небольшим количеством соли до появления сока. Белки яиц, спаренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметами, столовой горчицей, солью и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью донник, нарезанные продукты и все перемешивают. При

подаче к столу кладут сметану и посыпают зеленью укропа.

БЛЮДА ИЗ МЯСНОГО ФАРША

«Ежики»

Говядина — 500 г, свинина — 300 г, лук — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, рис — 0,75 стакана, яйца — 2 шт., сметана — 400 г, майонез — 100 г, томатная паста (или кетчуп) — 3 столовые ложки, растительное масло — для смазки формы, соль и перец по вкусу.

Для начала готовим из свинины и говядины фарш, добавляем в него мелко нарубленный лук, выдавленный чеснок, соль и перец. Затем отвариваем рис до полуготовности. Смешиваем рис с фаршем, добавляем яйца и руками все хорошо перемешиваем. Лепим аккуратные котлетки «ежики», смазываем форму для запекания маслом и выкладываем котлетки.

Соус: смешиваем сметану с майонезом и томатной пастой (или кетчупом). Готовым соусом заливаем «ежики» (если соус полностью не покрывает котлетки, то добавьте воды или бульон). Отправляем форму для запекания в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Мясная запеканка (террин)

300 г мякоти свинины, по 500 говяжьего и свиного фарша, 100 г фисташек без скорлупы, 10–12 штук кураги, 250 г полосок, одкопченного бекона, 2 веточки тимьяна, 4 веточки петрушки, 2–3 стебля зеленого лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец.

Свинину промываем, обсушиваем и нарезаем маленькими кусочками примерно по 10 мм. Складываем в миску, сюда же — измельченные чеснок и тимьян, поливаем коньяком, перемешиваем. Плотно накрываем и убираем на ночь или больше в холодильник.

На следующий день заранее вынимаем фарш — если вы, как и мы, готовите его впрок и всегда имеете в морозилке. Либо тут же его и готовим. А когда приготовили — смешиваем с замаринованной свининой.

Промытую курагу превращаем в мелкие кусочки.

Рубим ножом орехи. Мелко шинкуем зеленый лук и петрушку. В миску с мясом выкладываем зелень, фундук и курагу. Солим и перчим на свой вкус.

Для мясной запеканки предпочтительнее прямоугольная удлиненная форма, которую мы смазываем растительным маслом.

Теперь методично выкладываем форму — поперек — полосками бекона, концы которых свободно свешиваются по сторонам.

Выкладываем в форму мясную начинку, разравниваем и даже придавливаем ладонями, чтобы было плотнее. И закрываем верх концами полосок бекона. Накрываем форму фольгой — плотно.

Форму помещаем на противень и ставим в духовку. Наливаем в противень воды до середины высоты стенок. При температуре в духовке 180˚ террин будет готов через 80–85 мин.

Вынимаем форму и даем остыть. Затем террин должен еще побыть в холодильнике б—8 часов, причем лучше — под грузом.

И, наконец, мы вынимаем наш террин — запеканку — нарезаем тонкими ломтиками… Согласитесь, этот вкус стоит потраченных усилий.

Мясные шарики с начинкой

100 г фасоли, 150 г лука, 500 г фарша (у меня свинина + говядина), 1 *яйцо, 700 г помидоров в собственном соку (или свежих), 5*-6 *веточек тимьяна (или любой зелени), соль, перец, растительное масло.*

Фасоль замочить в холодной воде на 3–4 часа. Затем фасоль отварить до готовности (разные сорта фасоли варятся разное количество времени, на упаковке должно быть все написано). Когда фасоль будет готова, воду слить, фасоль остудить.

Измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Лук мелко покрошить. Обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Смешать фасоль и лук, посолить, поперчить.

С помидоров снять кожицу, измельчить в блендере, вместе с соком. В фарш добавить яйцо, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Из фарша сформировать небольшую лепешечку. Выложить начинку. Сформировать шарик. Выложить в форму для запекания в один или два слоя.

Залить помидорами (они должны покрывать шарики, если помидорного сока не хватает, добавьте воду).

Выложить зелень.

Поставить в духовку (крышкой не накрывать). Запекать при температуре 180 °С в течение 40–50 мин.

Мясная запеканка с цветной капустой

***Для начинки**: 1 кочан цветной капусты (небольшой).*

***Для фарша**: 1 кг говядины, 1 большая луковица, 2–3 дольки чеснока, 1 средняя морковь, 250 г белого хлеба, 2 яичных белка, 0,3–0,5 л молока, 8-10 веточек петрушки, свежемолотый черный перец, соль, растительное масло.*

Мясной фарш для этой запеканки лучше сделать самим — в магазинном обычно довольно много жира.

А потому ставим на огонь кастрюлю для варки капусты, а пока промываем, обсушиваем и нарезаем кусочками мясо.

Цветную капусту, удалив твердый конец стебля, разбираем на соцветия (не мелкие), промываем в дуршлаге и опускаем в кипящую подсоленную воду. После 8 мин. кипения снова откидываем на дуршлаг.

Замачиваем в молоке мякиш хлеба на 5—б мин.

Пропускаем мясо через мясорубку или кухонный комбайн. Добавляем к нему отжатый хлеб.

Чистим и моем корнеплоды и зелень. Измельчаем лук, чеснок, морковь и зелень.

Разогреваем в сковороде 1–2 ст. ложки растительного масла, обжариваем лук с чесноком и морковью на среднем огне, помешивая, 5–6 мин. Чуть остудив, добавляем в фарш вместе с маслом, на котором жарили, солим и перчим по вкусу, перемешиваем.

Крепко взбиваем белки и осторожно, как в бисквит, перемешивая сверху вниз, вводим в фарш.

Для запекания нам нужна продолговатая неширокая форма. Смазываем ее маслом, а затем выстилаем промасленным пергаментом.

Выкладываем примерно 2/3 фарша, посередине аккуратно вдавливаем рядок соцветий капусты стеблями вниз. Накрываем остатком фарша, ровняем. Накрываем форму пергаментом и помещаем в духовку.

При 200 °С запеканка будет готова через 40 минут.

На последние 10 мин. пергамент убираем, чтобы она подрумянилась.

Вынув из духовки, накрываем запеканку пергаментом и полотенцем на 10–12 мин, чтобы окончательно проготовилась.

Вот теперь берем в руки очень острый тонкий нож — и нарезаем запеканку из мясного фарша с цветной капустой красивыми аппетитными ломтиками.

Кстати, можно приготовить такую запеканку и с другим фаршем — куриным.

Котлеты из кроличьего мяса

500 г мяса кролика (без костей), 200 г репчатого лука, 80 г сливочного масла, 100 г белого хлеба или мелкой овсянки, 40–50 мл жирных сливок, соль и перец, топленое сливочное масло для жарки.

Для котлет лучше брать мясо с задней части кролика. Сняв его с костей, промываем, обсушиваем, отделяем пленки, нарезаем кусочками.

Очистив лук, шинкуем его и на среднем огне, в топленом масле обжариваем до некоторой румяности.

В последнее время в котлеты обычно кладу не замоченный хлеб, а щедрую горсть мелкой овсянки — что и вам рекомендую попробовать.

Итак, дважды пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой куски крольчатины вместе с обжаренным луком, кусочками сливочного масла и — если вам больше нравится — замоченным хлебом.

Солим и перчим фарш, подливаем немного сливок. На этой стадии и добавляется овсянка, которой мы заменяем хлеб. Тогда стоит вбить и одно яйцо.

Готовый фарш стоит либо отбить, как мы делаем с обычным мясным фаршем, либо взбить его блендером. И, если есть время, поставить минут на 20 в холодильник — легче будет лепить после этого.

Делим фарш на части, формуем небольшие котлеты. Панируем в муке и обжариваем на сильно разогретом топленом масле до корочки.

Раскладываем котлеты в форме для запекания и доводим до готовности в течение 10–12 мин в духовке при 190–200˚.

Можно, конечно, довести котлеты и в сковороде, накрыв ее крышкой и держа на маленьком огне.

Паштет домашний

350 г жирной свинины, 350 г постной свинины, 150 г свиной печени, луковица, 1 ст. ложка водки, петрушка, тимьян, 4–5 молотых мускатных орешков, 1 шт. размолотой гвоздики, половинка лаврового листика, мелко раскрошенная, корица, перец, соль — по вкусу.

Мясо и печень перемалываем в мясорубке, добавляем пряности, соль и водку, хорошенько перемешиваем и выкладываем в керамическую огнеупорную форму с крышкой. Форму ставим на водяную баню и помещаем в нагретую духовку.

Запекаем при 160–170˚ — 30 мин под крышкой. Затем вынимаем, перемешиваем и снова ставим в духовку, но уже без крышки, еще на час.

Готовый охлажденный паштет убираем в холодильник и забываем о нем на 3–4 дня — за это время он станет еще вкуснее.

Сушки, фаршированные мясом

400–500 г смешанного фарша (говядина и свинина), 20–30 сушек, 100–150 г твердого сыра, 1–2 луковицы, майонез.

Итак. Чем бы мы не собирались начинять сушки, прежде всего их надо размочить. Для сладких начинок — лучше в молоке, а вот для мясных и овощных самое подходящее — теплая вода с измельченным чесноком. Проверено на практике. Размокают сушки довольно быстро. И надо помнить о том, что, когда мы их вынули из жидкости, они размокнут еще за счет того, что уже в себя впитали. Но, даже если сушка сломалась — не берите в голову, слепите ее, запечется как миленькая.

Измельчаем лук, смешиваем с фаршем (если лука там не было). При желании можно добавить и мелко натертую морковь, но и без нее вкусно. Натираем на мелкой терке сыр.

Можно, конечно, обжарить лук и затем фарш. Дело вкуса. Для меня предпочтительнее запекание сырого мяса. В нем меньше жира и больше вкуса. Однако жарить предварительно или нет — каждый решает сам.

Начинаем наполнять сушки. Удобнее сразу наформовать шарики из фарша, которые легко превратить в котлетки-лепешки. Сначала берем маленький кусочек фарша и заполняем «дырку от бублика», потом сверху прилепляем-прижимаем котлетку и кладем на противень, который предварительно застелен пекарской бумагой или фольгой, смазанной растительным маслом.

Полюбовавшись на ровные ряды котлеток на противне, аккуратно посыпаем каждую тертым сыром. Можно обойтись без

майонеза, а если кладем его — то совсем немного на каждую котлетку, иначе они утонут в вытопившемся из соуса масле.

Ставим противень в разогретую до 180–200° духовку на 15–25 мин. Время запекания зависит и от духовки, и от того, обжарили ли мы предварительно фарш.

Из духовки идет такой запах, что никакого терпения не хватает ждать! Что удивительно — котлетки на сушках вкусны и горячие, и холодные. И сушки, пропитанные чесночной водой и мясным соком, остаются все время очень мягкими.

Если еще вырезать из вареной морковки глазки и улыбающийся рот, и, положив котлетки на тарелку, сделать вокруг лучики из майонеза или густой сметаны, то получаются смеющиеся солнышки, от чего дети приходят в полный восторг.

Есть еще вариант этих котлеток — без сыра. Сушки с

прижатыми котлетками обмакиваются во взбитое яйцо, обваливаются в муке и быстро обжариваются на раскаленной сковороде, буквально по минуте с каждой стороны. Затем выкладываются на противень сушками вверх, обмазываются смесью майонеза и кетчупа. В форму или противень наливается чуточка воды. Запекаются котлетки 15–20 минут. Можно делать оба блюда с любым мясом.

Перцы, фаршированные мясом и рисом

8 перцев, 350–400 г фарша, полстакана риса, 1 небольшая морковь, 2 луковицы, 2–3 ст. ложки томатного соуса, пучок укропа и петрушки, 1–2 лавровых листа, соль и перец по вкусу.

Ставим варить рис. Не обязательно до готовности, но минут 10 на малом огне пусть покипит.

Перцы моем, вырезаем плодоножку, выскребаем осторожно семена и «перепонки».

Готовый рис смешиваем с фаршем, рублеными луком и зеленью, солим, слегка перчим, подливаем немного воды, чтобы был сочнее.

Небольшой ложкой достаточно плотно набиваем начинку в перцы.

На сковороде разогреваем немного растительного масла, несколько минут на среднем огне обжариваем нашинкованный лук и натертую (или нарезанную кружками) морковь. Добавляем томатный соус, размешав, даем закипеть. Соус выливаем в кастрюлю.

Подготовленные перцы размещаем в кастрюле. В идеале они должны стоять, но, если перцев немного, пусть лежат — ничего с ними не случится. Добавляем горячей воды, так, чтобы соус почти покрывал перцы. Солим, кладем веточки укропа и петрушки, несколько горошин перца. Доводим до кипения, накрываем крышкой и оставляем тушиться на слабом огне. Если перцы у нас стоят — заливаем в каждый ложку соуса.

Через 20–25 мин кладем лавровый лист. «Лежачие» перцы осторожно переворачиваем на другой бок.

Еще минут через 5—10 добавляем несколько маленьких кубиков сливочного масла и выключаем. Держим под полотенцем 15–20 мин — и можно наконец положить в тарелки аппетитные домашние фаршированные перцы.

Морковь можно добавить и в фарш для начинки. А соус сделать другим — например, добавить сметаны или пряностей. Но это уже на свой вкус.

Рулет из рубленой телятины

750 г телятины, 3–4 ломтика белого хлеба, 1–2 небольшие луковицы, 2 яйца, 100 г твердого сыра, 50–70 г сливочного масла, небольшой пучок зелени укропа и петрушки, соль, черный молотый перец — по вкусу, Для начинки: 2 яйца, 3 моркови.

Два яйца ставим варить вкрутую.

Мелко рубим зелень. Морковь нарезаем маленькими кубиками. Натираем на крупной терке сыр. Телятину, нарезанную на кусочки, пропускаем через мясорубку с крупной решеткой — вместе с предварительно замоченным и отжатым хлебом и луком.

Добавляем в фарш 2 сырых яйца, рубленую зелень, соль и перец. Хорошенько вымешиваем до полной однородности.

Расстилаем и смачиваем пищевую пленку, выкладываем на нее фарш пластом. На середину выкладываем кубики моркови и четыре половинки крутых яиц (разрезанных вдоль).

С помощью пленки сворачиваем рулет, переносим и аккуратно размещаем (без пленки, естественно) в форме для запекания, застланной фольгой и смазанной маслом.

Сверху поливаем растопленным сливочным маслом, засыпаем сыром и ставим в духовку, разогретую до 200–220 °С. Запекаем 30–40 минут, проверив готовность — вынимаем, накрываем фольгой или крышкой и даем дойти еще 10–15 мин. Подавать такой рулет можно и горячим, и холодным.

Разумеется, начинку можно сделать любую, да и мясо взять другое.

Фаршированные котлеты

300 г филе говядины (или хорошей мякоти), 2 яйца, 1 луковица, пучок зелени, панировочные сухари, полстакана сметаны, 50 г томатной пасты, 200–250 мл растительного масла для жарки, соль и молотый черный перец — по вкусу.

Яйца ставим варить, зелень моем и даем стечь воде.

Вымытое и нарезанное кусочками мясо пропускаем через мясорубку — если в холодильнике нет готового фарша. Солим фарш, перчим, вымешиваем и раз 20–30 отбиваем, шлепая его с руки на дно миски.

Готовые яйца чистим и рубим, измельчаем зелень. Лук мелко шинкуем и несколько минут обжариваем на растительном масле. Смешиваем для начинки яйца, зелень и лук.

Фарш делим на 3 части. Из каждой формуем круглую лепешку толщиной 1 см. Удобно делать это на пищевой пленке, чтобы не прилипали. В центр лепешки выкладываем начинку, соединяем края и придаем котлете овальную форму.

Нафаршированные котлеты хорошенько обваливаем в панировочных сухарях и жарим в большом количестве растительного масла до готовности, примерно 15–17 мин.

На конфорке рядом ставим кастрюльку, заливаем сметану с томатной пастой, даем закипеть и варим на слабом огне 3–5 мин. Подаем котлеты, полив их соусом.

Зразы мясные с яблочной начинкой

500–600 г домашнего мясного фарша, 2 отварные картофелины, 1–2 луковицы, 1 ломтик белого хлеба или горсть мелких овсяных хлопьев, 1 яйцо, полстакана мясного бульона, 70-100 г твердого сыра, молотые сухари, зелень для украшения, соль и черный молотый перец — по вкусу, растительное масло для жарки.

***Для начинки**: 2 кислых яблока, 50–70 г колбасы на свой выбор, 2 ст. ложки сметаны.*

Готовим фарш.

Лук мелко шинкуем и кладем в фарш.

Хлеб без корочек предварительно замачиваем, затем отжимаем и добавляем в фарш. С овсяными хлопьями не заморачиваемся — просто бросаем в миску с фаршем.

Натираем очищенную вареную картошку на крупной терке — и тоже в миску.

Осталось разбить яйцо, посолить, поперчить — и как следует вымешать фарш, а затем отбить его — для пышности и лучшей «лепкости». Т. е. побросать раз 20–30 с поднятой руки в миску.

Яблоки очищаем, удаляем сердцевинку и нарезаем кусочками.

Колбасу тоже нарезаем.

Разделяем фарш на порции по 50–70 г, из каждой делаем лепешку.

На середину лепешек выкладываем кусочки яблок и колбасы, соединяем края, формуя зразы в виде трубочек.

Включаем духовку на 180˚.

А пока раскаляем в сковороде растительное масло и на сильном огне обжариваем зразы, предварительно обваляв в сухарях, до золотистой корочки.

Выкладываем зразы в форму для запекания, заливаем бульоном, в который, при желании, можно добавить сметану. Не обязательно — но для любителей сырной корочки посыпаем сверху тертым сыром.

Ставим форму в духовку на 8—10 мин.

Подаем зразы с яблочной начинкой со свежими овощами, украсив зеленью.

Фрикадельки по-французски

700 г смешанного фарша, 2 яйца, 3–5 долек чеснока, 4–5 веточек петрушки, мука для панировки, соль и перец — по вкусу.

***Для соуса**: 100 г соленой грудинки или сала, 50–70 г варено-копченой ветчины, 2 помидора, 1-2 луковицы, 200 г маслин или оливок без косточек, 1 ст. ложка муки, 0,5 л мясного бульона, щепотка кайенского перца, соль и перец по вкусу, растительное масло для жарки.*

Фарш выкладываем в миску. Промываем и обсушиваем петрушку, мелко нарезаем кухонными ножницами в ту же миску. Чистим и измельчаем чеснок, добавляем в фарш. Разбиваем яйца, солим и перчим по вкусу.

Как следует вымешиваем фарш и, поднимая на руке и бросая в миску, отбиваем раз 20–30.

Формуем шарики фрикаделек между смоченными водой или растительным маслом ладонями. Обваливаем фрикадельки в муке и убираем их в холодильник.

Вкуснейшую грудинку или сало, которые мы сами засолили (или купили), нарезаем тонкими ломтиками. А ветчину превращаем в мелкие кубики.

Вымытые помидоры режем небольшими кусочками, лук — мелко шинкуем.

На сильном огне разогреваем в сотейнике или толстостенной сковороде растительное масло, 2–3 ст. ложки. И на этом же огне быстро обжариваем фрикадельки до легкой корочки, вынимаем и выкладываем на тарелку.

Раскладываем в сковороде ломтики грудинки или сала, обжариваем с одной стороны, переворачиваем, через минуту-две добавляем ветчину, немного уменьшаем огонь и жарим, помешивая, 3–4 мин.

Выкладываем в сковороду лук, помидоры, посыпаем щепоткой жгучего кайенского перца и 1 ст. ложкой муки. Перемешиваем, жарим примерно 4 мин.

Заливаем мясной бульон, перемешиваем, даем закипеть. Выкладываем в соус фрикадельки, после нового закипания накрываем крышкой, переводим огонь на малый и оставляем тушиться 25–30 мин.

Маслины опускаем на 3 мин в кипящую воду, после чего отбрасываем на дуршлаг. Добавляем к фрикаделькам и оставляем тушиться еще на 10 мин.

Отличный гарнир для фрикаделек по-французски —

картофельное пюре.

Мясные котлеты-палочки в медовой панировке

500–550 г фарша птицы или свинины, 2 яйца, 1 *стакан несладких кукурузных хлопьев, 2–3 ст. ложки меда, панировочные сухари, соль — по вкусу, растительное масло для жарки.*

Добавляем в фарш яйца, соль по вкусу, вымешиваем и не ленимся отбить фарш, швыряя его с руки в глубокую миску минимум 20 раз. Фарш станет более пышным и хорошо лепящимся.

Смочив ладони растительным маслом или водой, формуем палочки. Панируем в сухарях и быстро обжариваем с обеих сторон до золотистой корочки, предварительно разогрев сковороду с растительным маслом на сильном огне. Выкладываем на тарелку — пусть остывают.

Если мед у нас густой — слегка растопим его на водяной бане при небольшой температуре. Помним, что при большом нагреве мед теряет свои полезные свойства.

Измельчаем слегка кукурузные хлопья.

Форму для запекания или противень застилаем фольгой или пергаментной бумагой, легко смазываем маслом. Включаем духовку в режиме верх-низ на 180˚.

Обмакиваем палочки в мед — или просто обмазываем их медом с помощью кулинарной кисточки. Обваливаем в кукурузных хлопьях и раскладываем на противне. Запекаем в духовке 3–5 мин.

Можно сделать вкус котлет-палочек более пикантным. Для этого натираем немного цедры с апельсина, добавляем в мед и несколько минут прогреваем его на водяной бане — не горячей, после чего еще даем настояться 8—10 мин. Обмакиваем палочки… далее по рецепту.

Кукурузные хлопья можно заменить любыми измельченными орехами на свой вкус.

Котлеты, фаршированные сливками

400 г говяжьего или смешанного фарша, 80-100 г шпика, 1 луковица, 3–4 ст. ложки молока, 2–3 ст. ложки густых сливок, 1 ст. ложка муки, панировочные сухари, немного маргарина или растительного масла, соль — по вкусу.

Очень мелко шинкуем лук и шпик и добавляем к фаршу. Можно пропустить все это вместе через мясорубку. Солим, вымешиваем, подливая молоко — для сочности. И, конечно, отбиваем фарш.

Формуем мокрыми руками котлеты. Обваливаем в панировочных сухарях.

Форму для запекания или противень смазываем маргарином или растительным маслом. Чтобы не отмывать потом форму, проще застелить ее фольгой, каковую, естественно, смазать маслом.

Раскладываем наши котлеты. В каждой делаем небольшое углубление.

Сливки взбиваем «блендером, не прекращая процесса, подсыпаем муку и продолжаем взбивать до однородности массы. Заполняем хорошо взбитыми сливками углубления в котлетах.

Ставим форму в духовку, нагретую до 180˚, на 25–35 мин — время зависит от толщины котлет и термических способностей духовки.

За это время вполне успеет свариться любая паста для гарнира.

Люля-кебаб

500 г баранины, лучше — молодой и жирной, 15–20 г курдючного жира, 2—4 луковицы, пучок кинзы, соль и перец — по вкусу.

Вымытую и обсушенную баранину нарезаем на куски. Вместе с курдючным жиром 2–3 раза пропускаем через мясорубку.

Мелко рубим кинзу и замешиваем в фарш. Заправляем солью и перцем по вкусу.

Теперь — самое главное. Для того, чтобы люля-кебаб не разваливался на шампурах, его нужно либо, не переставая, вымешивать руками 7—10 минут, либо воспользоваться способом, которым мы добиваемся пышного и хорошо лепящегося фарша для котлет — т. е. долго отбивать фарш, поднимая его на руке и швыряя в миску. Когда фарш перестанет трескаться и станет вязким — он готов. Но лучше еще час-полтора подержать его в холодильнике — тогда фарш лучше будет держаться на шампурах.

Самое время заняться луком. Чистим, нарезаем кольцами и отправляем мариноваться в разведенном с водой уксусе.

Охлажденный фарш делим на одинаковые порции от 40 до 70 г — зависит от того, какой величины мы хотим сделать люля, а еще — от длины наших шампуров или деревянных шпажек.

Смачивая ладони водой, формуем продолговатые котлетки-колбаски диаметром 3–5 см и длиной от 10 до 15–20 см. Нанизываем их на шампуры или деревянные шпажки, для верности можно слегка обхлопать их рукой.

После чего можно жарить. Хорошо бы на углях… Но мы включаем духовку на 250˚, размещаем шампуры на решетке, подставляем под нее противень, в который будет стекать сок — и закрываем духовку.

Через 15–18 мин переворачиваем люля-кебаб и оставляем еще на 5 мин.

Можно подавать люля-кебаб со шпажками или без них. Не забудем посыпать перед подачей маринованным луком.

Можно, конечно, пожарить люля-кебаб на сковороде — но это совсем не тот вкус и, наверное, совсем не люля-кебаб.

Котлеты в слоеном тесте

По 250 г мякоти свинины и говядины — или готовый фарш, 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста, 200–250 г шампиньонов, 2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, соль и черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки.

Сначала сделаем фарш для котлет, прокрутив свинину и говядину вместе с луковицей и чесноком в мясорубке. Солим и перчим фарш, вымешиваем и хорошенько отбиваем, чтобы лучше лепился и был пышным. Формуем 8 котлет. На сильном огне разогреваем в сковороде растительное масло и, чуть уменьшив огонь, быстро обжариваем котлеты с обеих сторон до корочки. Жарить надо именно на большом огне — только так фарш сразу схватится — и все соки останутся внутри.

Почищенные и вымытые шампиньоны обсушиваем, нарезаем ломтиками вдоль. Кладем на сухую сковороду, на среднем огне, периодически помешивая, ждем, пока выпарится лишняя жидкость. Добавляем немного растительного масла, выкладываем нашинкованный соломкой лук и несколько минут обжариваем.

Кстати, лук можно и не обжаривать — дело вкуса. И положим его побольше — котлеты будут сочнее.

Включаем духовку на 200° и продолжаем подготовку. Раскатываем слоеное тесто и разрезаем на 8 прямоугольников. Делаем на них небольшие разрезы в шахматном порядке.

На каждый пласт теста кладем грибы с луком, сверху — котлету. Заворачиваем тесто и защипываем швы.

Еще вариант — на котлету кладем грибы, сверху — тесто, опять же заворачиваем и защипываем. В любом случае шов у нас располагается снизу.

Выкладываем котлеты в тесте в застеленную пергаментом (или смазанной маслом фольгой) форму для выпекания либо на противень. Запекаем в духовке около 15 мин — до той поры, когда румяное тесто не подскажет, что блюдо пора вынимать.

Нежные мясные тефтели

350–400 г смешанного фарша с луком и чесноком, 1 яйцо, горсть овсяных хлопьев геркулес или кукурузных, 1 ст. ложка муки с верхом, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха (не обязательно), рубленые зеленый лук и петрушка, растительное или другое масло для жарки.

Тефтели готовятся особенно быстро, если в морозилке есть запас приготовленного впрок фарша, замороженного в пакетиках. Оставил на столе разморозиться — и готовь. А главное — точно знаешь, из чего он состоит, домашний фарш.

Итак, берем смешанный — из говядины и свинины, можно и с добавкой курятины или куриных сердечек — фарш, уже с луком и толикой чеснока. Если фарш из магазина — либо пропустим еще раз через мясорубку, добавляя лук и чеснок, либо натрем лук и чеснок на терке и вмешаем в фарш.

Солим и перчим по вкусу, добавляем горсть целых овсяных или размельченных в крошку кукурузных хлопьев, мускатный орех, подливаем немного молока или воды, чтобы получилось сочно, разбиваем яйцо и все это хорошо вымешиваем, после чего не забываем отбить фарш, поднимая на руке и шлепая в миску раз 20–30. Оставляем в миске минут на 20, чтобы хлопья пропитались и разбухли.

В кастрюле с толстым широким дном нагреваем масло, кладем муку и, постоянно помешивая, пассеруем несколько минут до кремового цвета. Осторожно заливаем горячий бульон или воду, размешивая, чтобы не получить мучных комочков. Солим соус, перчим, если хочется.

Формуем из фарша тефтели примерно 3–4 см в диаметре и укладываем их в кастрюлю. Соуса должно быть много. Как только закипит — переводим на малый огонь и под крышкой тушим 15–20 мин.

Перед выключением засыпаем зеленью и даем дойти под крышкой 10–15 мин. Выкладываем на тарелки с гарниром, обильно поливая соусом из кастрюли.

На гарнир отлично идет картофельное пюре или тушеные овощи.

Котлеты куриные фаршированные

450 г мяса курицы или цыплят, 25 г сушеных грибов, 1–2 луковицы, 60 г очищенных грецких орехов, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 70 г черствого пшеничного хлеба, 50 г жира, перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с внутренним жиром, посолить, поперчить, перемешать и выбить массу. Затем сформовать изделия в виде лепешек, на середину каждой положить измельченные вареные грибы, поджаренные орехи, пассерованный лук и сливочное масло. Края лепешек соединить, придать изделиям овальную форму, смочить во взбитом яйце, запанировать в натертом белом хлебе, обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовом шкафу.

Котлеты «Ласточкино гнездо»

500 г фарша, 100 г твердого сыра, 2–3 сладких болгарских перца, 1–2 помидора, 1–2 картофелины, 2 луковицы и 3 дольки чеснока, майонез и кетчуп, небольшой пучок укропа и петрушки, соль и перец, приправа к мясу по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла.

Фарш может быть из говядины (телятины) и свинины, или говядины и куриного филе — любая комбинация, которая нам нравится. Мясо дважды прокручиваем через мясорубку вместе с одной луковицей, картофелиной, чесноком и укропом, сухой приправой для мяса.

Добавляем немного молока или воды (до полустакана), чтобы фарш был сочным, солим и перчим по вкусу. Отбиваем фарш, раз 20–30 сбросив его с руки в миску. Ставим минут на 10 в холодильник.

Вторую луковицу шинкуем тонкими кольцами.

Сыр натираем крупно.

Вымытые и обсушенные перцы нарезаем кольцами шириной 8-10 мм, попутно избавляясь от семян и плодоножки. Помидоры — тонкими кружками.

Застилаем противень или форму для запекания фольгой или пекарской бумагой, смазываем растительным маслом.

Начинаем формировать «ласточкины гнезда». Фарш разделываем на 10–14 шариков, формуем круглые котлеты и укладываем на противень. Смазываем котлеты кетчупом, раскладываем сверху колечки лука, которые смазываем уже майонезом. На лук укладываем по кружку помидора.

Колечки перца должны быть по диаметру больше кружков помидоров. Кладем колечко на котлету и вдавливаем в фарш минимум на половину высоты, одновременно слегка придавливая и лук с помидорами. Конечно, фарш «вылезет» из-под колечка. Маленькой лопаткой или столовым ножом аккуратно поднимаем фарш, заново формуя бортики котлеты вокруг колечка перца.

Осталось положить тертый сыр и смазать майонезом. Можно и смешать сыр с майонезом намазать сверху.

Ставим в духовку, разогретую до 180˚, на 30–35 минут. Если верх будет подрумяниваться слишком быстро — прикроем листом фольги.

Готовые «гнезда ласточки» вынимаем и держим под крышкой или плотно накрываем фольгой на 10–15 минут — пока котлеты окончательно проготовятся остаточным жаром и пропитаются

соками и ароматом.

Советы кулинара

• Если не нравится картошка в котлетах, замените морковью или привычными ломтиками батона, размоченными в молоке.

• Диаметр перцев маловат 1 Разрежьте колечко и вдавливайте, можно добавить кусочек от другого колечка.

• Некоторые добавляют в фарш еще 250 г обжаренных с луком измельченных шампиньонов. Попробуйте — возможно, и вам это понравится.

Котлеты по-киевски из рубленого мяса

По 300 г мякоти говядины и свинины или 600 г мяса курицы, 5–7 ломтиков белого батона, 2 яйца, 1 луковица, немного сливочного масла, растительное масло для жарки, соль, перец молотый.

Нарезаем из ломтиков батона толщиной 5–7 мм маленькие кубики и ставим в несильно нагретую духовку — только подсушить как следует, можно делать это даже с открытой дверцей духовки.

Куриное мясо или говядину и свинину вместе с луком прокручиваем два раза в мясорубке, солим, перчим и пару минут «побьем» на разделочной доске — т. е. берем в руку и бросаем на доску или в миску раз 15–20, после чего фарш становится более послушным, лучше лепится.

Разделяем фарш на количество котлет, каждый «шарик» превращаем в плоскую лепешку, кладем на середину кусочек сливочного масла и формуем котлету. Можно сначала сформовать котлету, потом сделать отверстие, вложить масло и восстановить форму котлеты. Кстати, если не лень, неплохо заранее нарезать масло, обвалять в тертом сыре и положить в морозилку до готовки.

Подсушенные сухарики насыпаем в миску. Яйца взбиваем и, обмакнув котлету, обваливаем в сухарях. Они должны плотно облепить котлету. А теперь обязательно придавливаем котлету между ладонями, не слишком усердствуя, но так, чтобы сухарики хотя бы наполовину вдавились в мясо.

На сильно нагретой сковороде с растительным маслом быстро обжариваем котлеты и выкладываем их на противень, или в форму для запекания, можно и в сковородку. Ставим в нагретую до 170–180˚ духовку на 20–25 мин. Иногда хватает и 15-ти.

Крокеты куриные

***Для фарша**: 500 г куриной мякоти, 1 яйцо, соль.*

***Для начинки**: 100 г вареных грибов, 0,5 луковицы; 100 г куриной печени, 0,5 луковицы; 100 г очищенных яблок, 25 г сливочного масла; мука, яйцо, хлебная крошка, растительное масло, зелень.*

Мякоть курицы пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль и перемешать. Фарш разделить на 3 равные части. Подготовить 3 вида начинки: отварные грибы обжарить с луком; куриную печень обжарить с луком; очищенные яблоки нарезать соломкой и припустить со сливочным маслом. Каждую часть куриной массы нафаршировать подготовленной начинкой. Изделиям придать форму шарика, запанировать в муке, смочить в яйце и запанировать в хлебной крошке. Жарить крокеты в большом количестве жира (во фритюре) до готовности. При подаче украсить зеленью.

Котлеты пожарские

***Для фарша**: 400–500 г мякоти курицы, 80-100 г пшеничного хлеба, 150 г сливок или молока, 20–25 г сливочного масла, соль.*

***Для панировки и жаренья**: 100 г пшеничного хлеба, 50 г маргарина. Для подачи: сливочное масло.*

Снять с тушки курицы мякоть, удалить кожу и пленки, пропустить через мясорубку с частой решеткой; добавить замоченный в сливках или молоке черствый белый хлеб, посолить и хорошо перемешать. Затем снова пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло и хорошо взбить.

Из полученного фарша сформовать котлеты, запанировать в тертом черством хлебе и обжарить с двух сторон до образования слегка коричневой корочки. Затем поставить их в духовой шкаф на 5–7 мин или просто накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне. Готовые котлеты полить растопленным сливочным маслом.

Котлеты пожарские с телятиной

350 г куриного мяса, 150 г телятины без костей, сметана, сливочное масло или маргарин, 1 яйцо, панировочные сухари, перец, соль.

Мясо птицы и телятины пропустить через мясорубку, добавить немного сметаны, посолить, поперчить, хорошо перемешать и сформовать котлеты. В середину каждой положить по кусочку сливочного масла, котлеты смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить в масле или маргарине на умеренном огне до готовности.

Шницель куриный «Аппетитный»

500 г мяса курицы, 50 г сливочного масла или куриного сала-сырца, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, перец, соль, молотые сухари.

***Для омлета**: 5 яиц, 200–250 г сметаны, соль.*

***Для жаренья**: сливочное или топленое масло.*

Куриное мясо (без кожи) пропустить 2 раза через мясорубку, добавить сливочное масло или сало-сырец, молоко, перец, соль. Массу хорошо выбить, разделить на порции, придать им форму шницелей, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и жарить до готовности. Приготовить 5 тонких омлетов: на разогретую с маслом сковороду вылить взбитую смесь из 1 яйца и 2 ст. ложек сметаны, посолить и обжарить до полуготовности.

Затем на середину омлетов положить шницели, закрыть их в виде конверта и довести до готовности в духовом шкафу.

Котлеты, фаршированные грибами

650 г свиной корейки, 2 яйца, молотые сухари, жир, перец, соль.

***Для фарша**: 40 г сушеных или 250 г свежих грибов, 5–7 ст. ложек сметанного соуса, 2 яйца, 1–2 ст. ложки молотых сухарей, 1 луковица.*

Свиную корейку нарезать порционными кусками (если с косточкой, то отрубить ее наискось и зачистить) и тонко отбить. Для приготовления фарша в густой сметанный соус положить мелко нарубленные вареные грибы, жареный репчатый лук, вареные рубленые яйца, молотые сухари, — соль. На середину отбитых кусочков мяса разложить фарш, придать изделиям яйцевидную форму и завернуть в другой отбитый кусок корейки, чтобы фарш не был виден.

Котлеты посолить, поперчить, смочить во взбитых яйцах, запанировать в молотых сухарях, снова смочить в яйце и запанировать. Обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовом шкафу.

Зразы с сыром и яйцом

450 г куриного мяса, 50 г сыра, 1–2 яйца, 50 г сливочного масла, соль.

***Для панировки**: 1 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, жир.*

Мясо курицы с кожей пропустить через мясорубку, посолить и перемешать. Сыр и вареные яйца натереть на терке и смешать.

Куриный фарш разделить на лепешки, положить на них начинку из сыра и яиц, сверху — по кусочку сливочного масла и сформовать зразы. Обвалять их в муке, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, обжарить в большом количестве жира и довести до готовности в духовке.

Котлеты крестьянские с грибами

400 г свиной корейки, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, по 4 ст. ложки панировочных сухарей и топленого жира, соль.

Корейку разрезать на порционные куски с косточкой, тонко отбить и посолить.

Лук нарезать соломкой и спассеровать до полуготовности. Предварительно замоченные сушеные грибы отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой и перемешать с луком.

На отбитые куски свинины выложить фарш, завернуть, придать им форму котлет, смочить во взбитом и смешанном с молоком яйце, запанировать в сухарях и обжарить.

Довести до готовности в духовом шкафу.

Котлеты по-псковски

500 г свинины, 2 яйца, 150 г сыра, 40 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, посолить и поперчить. Сыр натереть, перемешать с молоком и яйцами. В эту смесь обмакнуть каждый кусок свинины, запанировать в сухарях, обжарить на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу.